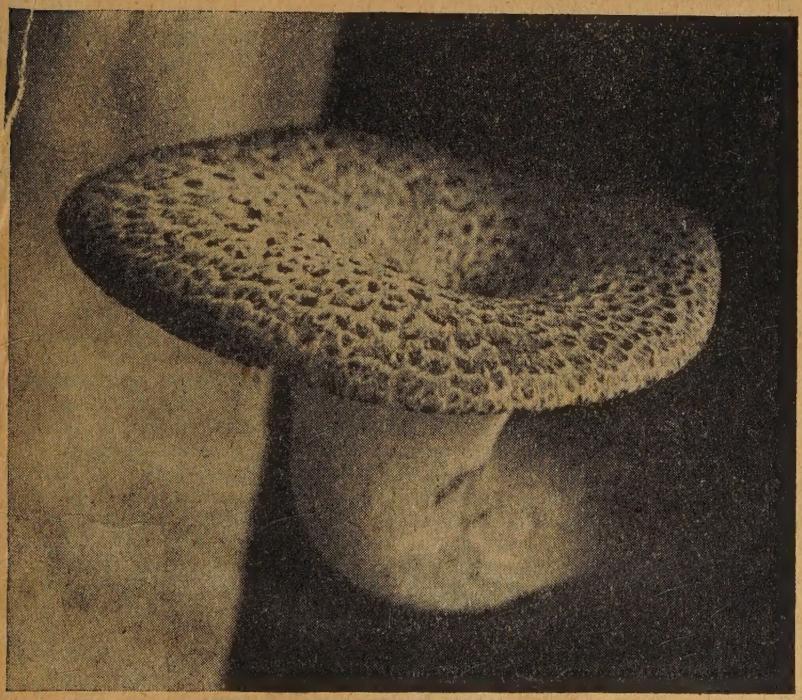
Ročník XXXIII (1956) Číslo 1.—4.

ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ

Mykologický sborník

ODBORNÝ LIST ČS. MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI V PRAZE
ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE



Choroš šupinatý — Polyporus (Polyporellus) squamosus (Huds.) Fr. V mládí jedlý. Foto: Archiv Msb.

Трутовик пестрый (пестрец, вязовик) — Полипорус (полипореллус) сквамозус (Гудс.) Фр. Съедобен в молодом возрасте. Снимок: Архив Мсб.

Vědecký a odborný list, orgán Čs. mykologické společnosti (ČMS), Mykologického ústavu (MÚ), Střediska pro prakt. mykologii • Vydává Čs. mykologická společnost • Založil (r. 1919) a řídí dr. Fr. Smotlacha s redakční radou a kruhem spolupracovníků

OBSAH: Dr Rob. Vávra: Jubileum ČMS a 2. pětiletka ČSR. Lékař Je. A. Běloručev (Kaluga SSSR): Příprava trvalé kolekce hub. MUDr Nikola Stančev (Sofia): Mykologie v Bulharsku. V. Kedyk: Padesátiny B. P. Vasilkova. Mgr Henryk Orłoś (Varšava): Bohatství hub v Bělověžském pralese. Jar. Svoboda (Bratislava): Huby na Slovensku. II. Julius Murgaš (Prievidza): Organizácia zberu hub na Slovensku. Ing. Dr Bohuslav Brauner. Účinný prostředek proti plísním. RNDr Miroslav Pulchart: Rzi jako škůdcové obilných kultur. Jaroslav Chytil: Mykologickému sborníku do XXXIII ročníku. Dr F. Smotlacha: Borovák — Boletus Pinicola Vitt. Ing. Milu[illegible]ko: Hřib borový — Pinicola Vitt. Nora Stallich: Houbařil jsem v [illegible]Dr Jiří Hlaváček: Přehled žampionů rostoucích na území ČSR. VI. [illegible]otka: Česká jména hub mají starý původ. Dr Václav Dušánek: Utrž[illegible] hub jsou živé. Ed. Borovský: Ochrana vzácných druhů hub. Ph. [illegible]neš: Sběry vzácnějších hub na Jihlavsku. Jaroslav Tušla: Školní ji[illegible]už-bách propagace hub na venkově. Dr Fr. Smotlacha: I. Bělověž[illegible]l. Zkrácené názvosloví hub. III. Syrové houby ve větším množství [illegible] Výzkumné stanice ČMS a MU. Akademik B. Němec: Huby v les[illegible] Pulec: Nezvaní hosté. Prof. V. Machek: Sbíráni lanýžů kdysi v Ru[illegible] Chlebec: Mykologie a obrana vlasti. Antonín Šabata: Kamčadalská [illegible]

В НОМЕРЕ: Д-р Роберт Вавра: Юбилей ЧСМО и пятилетка ЧСР. [illegible] дицины Е. А. Белоручев (Калуга, СССР): Консервирование грибов д[illegible] лекции. Д-р медицины Никола Станчев (София): Микология в Бол[illegible] В. Кедык: Пятьдесят лет со дня рождения Б. П. Василькова. Магистр [illegible] рик Орлось (Варшава): Изобилие грибов в Бяловежском заповедн[illegible] Яр. Свобода (Братислава): Грибы в Словакии. II. Юлий Мургаш (Пр[illegible] видза): Организация сбора грибов в Словакии. Инж. Д-р Богуслав Браунер: Эффективное средство против плесени. Д-р естеств. наук Мирослав Пульхарт: Ржавчина — вредитель хлебных культур. Ярослав Хитиль: Микологическому сборнику на путь в XXXIII г. издания. Д-р Ф. Смотлаха: Гриб боровик — Болетус пиникола Витт. Инж. Милютин Енко: Гриб боровик — Болетус пиникола Витт. Нора Сталлих: Как я собирал грибы в Москве. Д-р естеств. наук Юрий Главачек: Обзор шампиньонов, произрастающих на территории ЧСР. VI. Ярослав Соботка: Чешские названия грибов древнего происхождения. Д-р Ярослав Душанек: Собранное плодовое тело гриба живет. Эд. Боровский: Защита редких видов грибов. Магистр фарм. К. Вонеш: Сборы редких грибов в области Иглавы. Ярослав Тушля: Школьная столовая служит распространению знания грибов на провинции. Д-р Ф. Смотлаха: I. Бяловежский заповедник. II. Сокращенная терминология грибов. III. Нельзя есть сырые грибы в большом количестве. IV. Опытные и исследовательские станции [illegible]МИ. Академик Б. Немец: Грибу в лесу. Д-р М. И. Пулец: Незван[illegible] Проф. В. Махек: Сбор трюфелей в старой России. Карл Хлебец: [illegible] и защита родины. Камчатская свадьба.

Dále do tohoto čísla při[illegible]zima: Kuriosní Lycoperdon bovista. Josef Bílek: Čechratka podv[illegible]av Novák: Houby rostou samy. Dr F. Smotlacha: Pěstování hub[illegible]olf Kuželka, Josef Hásek, Arch. J. Santrůček, R. Antoš, Jan Dem[illegible]ádečková, Jaroslav Podobský. Dr Joachymstál, J. Hercík, Mlád[illegible], Jan Spálený, Liběna Pulcová, Věra Jermářová, Václav Chmeli[illegible]R. Smotlachová, Božena Vymazalová, J. Benada, Sída Wolfová,[illegible]lbalová, F. Hubáček, Václav Červený, Ladislav Pilný, Fr. Jirásek,[illegible]tál, Dr Ladislav Hanuš, Václav Fritz, Jar. Kupka, Ing. René Ben[illegible]roslav Pavlousek, F. Helmer, Bedřich Kahler, Jaro Miškovský, B.[illegible]á, Luboš a Ladislav Markovi, RNDr a PhDr A. Havel, Dr R. Vávra[illegible]icha (znovu), Karel Málek, L. Knauer, Spytihněv Krejčí, Josef Aisl[illegible]elzer, A. Marek, A. Otáhal, J. Tušla, M. Fišerová, postupně podle

Předseda Čs. mykologické společnosti

Doc. PhDr.

František Smotlacha

zemřel.

Hluboce zarmouceni oznamujeme svým čtenářům, že po krátkém zhoršení zdravotního stavu skonal v pondělí dne 18. června 1956 v Motolské nemocnici ve věku 72 let zakladatel našeho listu a jeho hlavní redaktor, náš nezapomenutelný Doc. PhDr. František Smotlacha. Věrni jeho myšlenkám, pokračujeme v práci.

Čest jeho památce!

Výbor Čs. mykologické společnosti
a redakce Mykologického sborníku

Dr Rob. Vávra:

Jubileum ČMS a 2. pětiletka ČSR.

Д-р Роберт Вавра: **Юбилей ЧСМО.**

Čs. myk. společnost (ČMS) a Myk. ústav (MÚ), Myk. sborník (MSB) a Smotl. věd. škola mykol. (SVŠM) nastupujíce v plné činnosti do 2. pětiletky ČSR oslavují zároveň jubileum 35 let ČMS a 50 let věd. práce s. prof. Smotlachy (začal 1906 při vstupu na UK). Na 2. pětiletku ČSR připravujeme se již od září r. 1955, kdy se Sm. vrátil ze sanatoria a učinil ihned přípravy na úsilnou činnost ČMS, MÚ, MSB a SVŠM v pětiletce. Učinil tak na svých podzimních přednáškách, v MSB a ze Zpravodaji ČMS (dopisovými oběžníky).

Naše činnost je organisována (je to v podstatě dlouholeté vyvíjející se dílo Sm.), jednak do hloubky, odborně, jednak do šířky, místně. Soustřeďuje se hlavně v ústředí v Praze, avšak uplatňuje se svými odbočkami, kroužky a referenty na 520 místech v ČSR, a to i ve školách, ROH klubech, osv. besedách, osv. domech. Odborově je to velká řada odborů, v nichž se soustřeďuje přerůzná práce ČMS, MÚ, MSB a SVŠM. Vzpomeňme zde narychlo jen na některé z hlav. odborů: vědecký, lékařský, výzkumný, pokusnický, pěstitelský, sběrový, průmyslový, přednáškový, názvoslovný, výstavní, redakční, ochranný atd. Každý referent patří podle své činnosti do více odborů; o tom viz ještě v závěru.

Roku 1956 oslavujeme ve spojení se začátkem 2. pětiletky ČSR pětatřicetileté jubileum ČMS, jež byla založena r. 1921 prof. Smotlachou pod záštitou akad. Němce, který je dnes jejím čestným členem a členem čestného předsednictva. Ovšem začátky ČMS položeny byly Smotlachou již r. 1907 (první výstavy hub u nás i na světě, přednášky a kursy), r. 1909 Myk. ústav a Bezplatná houb. poradna (obě rovněž první na světě), r. 1911 první věd. českou prací mykologickou „Monografie č. hub hřibovitých" a r. 1911—12 „Systémem hub rouškatých", r. 1912 a 1913 velkými úspěšnými výstavami mykologickými v Praze, r. 1919 založením Časopisu čs. houbařů (ČČH) čili Mykol. sborníku (MSB). Již od r. 1907 se kolem Sm. sdružoval kruh houbařů z venkova a z Prahy, který postupně rostl v Kruh českých houbařů. Ten chtěl Sm. již r. 1912 proměnit na společnost. Bylo mu v tom zabráněno vzniklou Botan. společností, ač je jejím spoluzakladatelem. Byla to první velká akce proti němu způsobená rodící se školou Velen. Velenovský sám proti Sm. nešel, ale botanici kolem něho.

A. **Naše hlavní úkoly v 2. pětiletce.**

Pracovní plán ČMS, MÚ, MSB a SVŠM, jak jej navrhl Sm. a jak byl přijat výborem ČMS a předložen i valné hromadě a tam plně schválen, shrnuje naše hlavní úkoly, v podrobnostech doplněné našimi pracovními složkami a referenty. Případné dotazy zodpoví ústředí ČMS. Naše oslavy budou provedeny zvýšenou prací všech složek ČMS v 2. pětiletce ČSR, která r. 1956 začíná a na níž učinila ČMS pod vedením svého předsedy již r. 1955 přípravy. Jako svého času v 1. pětiletce ČSR uplatníme se všichni dobře i v 2. pětiletce.

ČMS, MÚ, MSB a celá SVŠM (Smotl. věd. škola mykol.) jsou dnes v začátcích práce pro 2. pětiletku ČSR, kterou přijímají za svou i v houbách, t. j. v mykologii theoretické a zvláště ovšem praktické. V té hlavně pracujeme, neboť z ní má náš pracující lid a stát veliký užitek, který chceme ještě zvýšit. Za vedení uzdraveného prof. Sm., který v lednu—březnu 1956 překonal těžkou polyneuritis diabetika vzniklou vlivem X. útoku na něho (Cejp na podnět Kliky), a bronchiální zápal plic se zápalem pohrudnice (nastydl při intervencích, ležel 8 týdnů), a který je opět plně činný, můžeme

svou původní vědu mykologickou, theoretickou i praktickou dobře uplatňovat. Pracujeme všichni úsilně v Praze, a všude jinde v naší republice, kde máme odbočky, kroužky, referenty. Pracujeme — to je úkolem našich referentů a našich přátel — také na četných školách, v ROH klubech, v osv. besedách a domech. Pracujeme i v kroužcích mičurinců a pionýrů, zvláště prostřednictvím škol a našich referentů. Práce s pionýrskými kroužky si zvláště vážíme, neboť pionýři jsou podle Sm. důležitým dorostem naší vlasti, naší kultury a v budoucnu i naší vědy, a to zejména také kultury a vědy přírodní. Pracujeme v městech i na vesnicích (JZD, STS — Státní statky).

Zde všude se uplatňuje a všichni se snažíme, aby se uplatňoval starý Smotlachův pracovní program (plán) z let 1905, 07, 09, 12, 18, 21 atd., který on postupně svou úsilovnou původní vědecky výzkumnou prací v oblasti theoretické i praktické mykologie a za účasti všech našich houbařů vybudoval. Tento starý Smotlachův pracovní náš plán uzpůsobený a doplněný pro 2 naši pětiletku zde stručně v hlavních rysech uvedeme:

1. Zvýšíme činnost vědeckou. Naše vědecká činnost mykologická pochází ze studia literatury, zvláště nové a nejběžnější, z vlastních výzkumů a pokusů každého pracovníka a dělí se na theoreticky i prakticky vědeckou, čili na mykologii theoretickou a praktickou, což jsou dvě sesterské vědy, obě plně hodnotné. ČMS, MU, MSB a SVŠM obě vědy hned pod vedením Sm., budují a zároveň i spojují, podkládajíce praxi theorií a ovšem i naopak jejich theorie čerpá z praxe a hlavně ze skutečnosti, z fakt, z přírody. Obě vědy uplatňujeme v MSB, v Atlasech, v Ročence (kterou připravujeme) a v jiných publikacích, pak na přednáškách a na výstavách.

Naše věda podle s. Sm. nespočívá na slovíčkách, na názvech, na jejich změnách a p., nýbrž na skutečnosti, na faktech, na přírodě a má vždy vpředu nebo v pozadí svůj cíl: prospěti lidu a státu. K tomu musí hledět i naše názvosloví hub, vědecké i české, které je jen prostředkem a nikoliv účelem nebo dokonce projevem vědy, jak se domnívají někteří mykologové ve světě, zejména u nás, ovšem mimo nás. Nikde v žádném oboru studia přírodních organismů (zoologie, botanika) není tolik hry (místo vědy) s názvoslovím jako v mykologii, a to i u nás mimo nás. Proč? Protože se nic jiného z vědy nedovede. Uvědomme si, že mykologové ostatních národů a států nemají tě tradice a toho rozšíření praktického houbařství, kromě masového silážování hub v Sovětech, jako Češi a Slováci. Jsme výjimkou proti všem mykologům celého světa. Musíme velice hledět — jako stát středozemní — k využití hub ku prospěchu lidu a státu ve všech směrech. V tom směru pracujeme. Máme přece (ČMS) 3256 členů, 2215 referentů, na 3000 příslušníků SVŠM na 520 místech v ČSR a zvláště v Praze. V tom směru musí být ovšem upraveno i naše mykologické názvosloví vědecké i české, jako je tomu ve všech oborech praktické botaniky: zahradnictví, ovocnářství, zemědělství atd. To je naše zvláštnost. To u jiných národů není. V tom pracuje SVŠM od r. 1905 a zvláště v r. 1956.

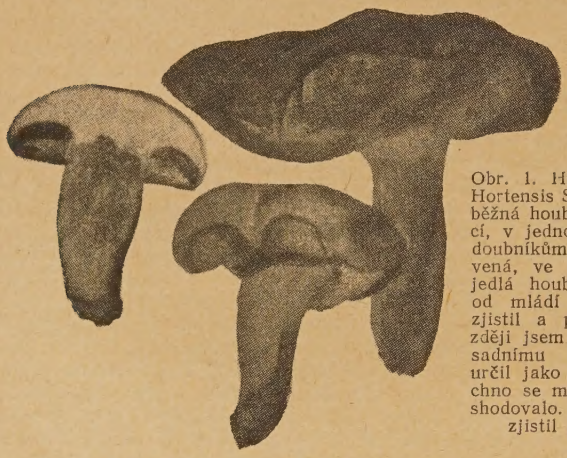
2. Pomocnými složkami naší vědecké práce s. Smotlachou postupně vybudované jsou:

a) Smotlachou postupně vybudované mykol. výzkumné oblasti (zahrady), jež se nově rozšiřují ve výzkumné mykol. stanice, jako je Smotlachova pokusná zahrada mykologická v Hradci Králové, letní stanice a poradna mykologická v Labuti (s. řed. Havel).

b) Mykol. ústav v Praze s odborem mikroskopickým, chemickým, modelářským, zkušebním (kuchyň), knihovnou, výstavkou, poradnou atd. jenž má odbočku v Hradci Kr., (Sm. pokusná mykol. a staročeská ovocná zahrada s poradnou na kopci sv. Jana). Budujeme mykol. vědu, jako ji budoval Sm. a SVŠM od r. 1905, 07, 09, 1912 atd., studiem literatury, výzkumem, pokusy v přírodě a hned ji sdělujeme lidu čili popularisujeme: Na zvláštní pu-

blikace „čistě“ (nebo jen domněle) „vědecké“ nemáme při své dobrovolné činnosti a při nedostatku pomocných lidí a prostředků ani času ani možnost. Potřebujeme totiž nutně podpory.

c) Prostředky publikační (věda) i popularisační ČMS a MÚ (od roku 1907 postupně uplatněné) jsou: přednášky, kursy, výstavy, výstavky, vycházky a vědecké exkurse, pokusné a výzkumné stanice, knihovna, časopis, ročenka atlasy atd. Naše nově zjištěná fakta z theoretické i praktické mykologie zů-



Obr. 1. Hřib sadní, či lipový — B. Hortensis Sm. (pulverulentus Op.) jest běžná houba u nás pod lípami rostoucí, v jednoduchém stínu hnědá, poddoubníkům podobná, na slunci červená, ve dvojím stínu žlutá. Je to jedlá houba hřibovitá, kterou znám od mládí a kterou jsem bezpečně zjistil a poznal již v r. 1907. Později jsem zjistil u nás houbu hřibu sadnímu podobnou, kterou jsem určil jako B. pulverulentus Op. Všechno se mi ovšem u obou druhů neshodovalo. Také B. pulverulentus Op. zjistil jsem u nás první. Sm.

stávají vědeckými fakty, i když je publikujeme způsobem lidu přístupným, čili naše práce v MSB jsou vědecké, i když jsou populární. Naproti tomu hračky názvoslovné a různé jiné formality z nehodnot nebo malých hodnot a faktů i domněle velevědecky podaných, foto a popisy hub v ČSR dávno zjištěných a na výstavách ČMS ukázaných, vědu dnes neudělají. K publikaci skutečné vědy nestačí jen t. zv. vědecká forma a publikace, prohlašované za vědecké. Věda jsou fakta, skutečnosti, poznatky, a to hlavně nové a pro lid a stát cenné. O tuto vědu se snažíme v ČMS, MÚ, MSB postupně od roku 1905, 07, 09, 12, 19, 21 atd. To je naše věd. práce dneška: materialistická, dialektická a praktická, lidu a státu užitečná. Máme také již dávno, již 8 let, svůj odbor názvoslovný. Propagujeme české názvosloví hub vědecky správné, názvy bezvadně české, ušlechtilé a varující před otravou houbami. Nad tím právě bdí naše názvoslovná komise — názvoslovný výbor (viz body 10—12).

3. Pracujeme od r. 1907 neustále postupně na klasifikaci jedlých hub a na přesném stanovení hub jedovatých. Je to práce cenná, úspěšná, ale dosud málo konstatována. Sm. klasifikoval u nás na 1200 druhů jedlých hub, jež pokusy od r. 1905 konanými zjistil. Dnes snažíme se tuto starou klasifikaci hub jedlých kontrolovati a rozděliti jedlé houby tak, aby vyhověly všem potřebám všeho našeho lidu. Chceme také odstraniti úplně otravy houbami. Na tom pracujeme rovněž od r. 1905.

4. Chceme zvýšiti sběr a využití hub nejen za čerstva přímo naším pracujícím lidem a společnými kuchyněmi (závody, vojsko, školy, JZD, STS atd.), nýbrž i průmyslově. Snažíme se houby učiniti stravitelnějšími. Doporučujeme proto je větší měrou mrazit (jsou výborné a stravitelnější) a po sovětsku kvasit či silážovat — články o silážování hub viz v předešlých ročnících MSB (ČČH).

5. Chceme využíti houby i jako krmiva pro domácí zvířata. Je to dávný náš návrh. Dnes je v tom odborník a referent s. Ing. Bartoš.

6. Sem patří i Smotlachův cenný objev, že velké (kloboukaté) houby mohou býti svým podhoubím i účinným hnojivem.

7. Snažíme se rozšířiti sběr zvláště hodnotných druhů hub hojně rostoucích a dosud málo, nebo jen místně sbíraných. Pokračujeme tu v akci započaté již v 1. pětiletce ČSR.

8. Doporučujeme více a všude sbírat: růžovky, (masáky), čechratky podvinuté („Čechra" je houba 1. pětiletky ČSR), bedly vysoké a červenající, topolky, čirůvky dvojbarvé, fialové, šafránky, loupáky (klouzky) rostoucí pod modřínem včetně hřibu dutonohého, slizáky, jedlé plžatky, mladé pýchavky atd.

9. Žádáme naprostou a bezpečnou znalost nebezpečných, jedovatých a jedlých hub, které se s nimi mohou zaměniti. Chceme úplně odstraniti otravy houbami. Chceme proto, aby všude tam, kde se sbírají houby, byly na nádražích do lesů, u hlavních cest do lesů, ve školách a p. vystaveny obrazy smrtelně a silně jedovatých hub: much. zelené, bílé, zbělené, pantherové a závoj, olovové; zvláště tam, kde tyto houby rostou, je toho třeba. Chceme odborné dozory na trzích hub. Dozorce dodáme a vyškolíme.

10. Pečujeme o to, aby naše vědecká jména hub byla správná, mezinárodním předpisům odpovídající, i když z mnoha důvodů jednoduchá a stručná. Poněvadž jsme začali ve vědecké mykologii již r. 1905, 1907, 1911, 1912, 1919 atd., na našich výstavách, v tištěných pracích a v MSB, musíme se držet těchto názvů dávno zavedených a neměnit je zbytečně. To by vadilo popularisaci mykologie a šíření znalosti hub. Pletlo by to a obtěžovalo naše sběratele hub (pracující lid) a vedlo by to i k otravám.

11. U českých a slovenských jmen řídíme se: a) starší literaturou, t. j. hledíme k ancienitě (k časovému pořadí) jmen, b) tradicí, t. j. lidovými názvy hub, které pilně studujeme od r. 1905 a publikujeme v MSB od r. 1919, t. j. od jeho prvního ročníku každoročně. Je jich tam proto veliký soubor. Přitom se řídíme těmito zásadami: a) jména buďtež dobře česká (a na Slovensku slovenská), jazykově i společensky slušná, b) vědecky, mykologicky, botanicky, biologicky, prakticky správná, c) podporující a nepoškozující sběr hub a jich požívání, t. j. dobře charakterisující jednotlivé druhy, d) varující před otravou houbami.

Jsou to zásady, jak je zřejmo, přesně vědecké. Těmito zásadami řídíme se při používaném názvosloví hub jedlých a jedovatých. Tím dosáhli jsme u našeho lidu mimořádné znalosti hub, z čehož těží i malá, dobře placená protifrakce ze školy Velenovského, označující se neprávem za vědeckou. Ta nic jiného neumějíc, „vědecky" tvoří nová jména hub. Na příklad tmavý bordočervený modrák z tmavých lesů (Boletus erythropus Krombh., miniatoporus Serv.), který lid původně nazval kovářem, chtějí lidem vnucovat pod jménem kolář, čili koloděj, což je modrák světlý (Boletus luridus Fr.), ze světlých listnatých lesů. Důvod, že to tak někdo někde napsal, je jistě nesprávný. Rozhoduje zde fakt, že houba světlá nemůže být kovář a tmavá kolář, čili koloděj. Kdo byl jednou na staré vesnici a viděl kováře a koláře, kovárnu a kolárnu, ten uznal názvosloví SVŠM v tomto směru za správné. Zde žádné filosofování nemůže rozhodovat. Zde rozhoduje příroda, která nechala obě houby s jejich vzhledem růst a lid, který původně podle přírody jména tvořil. Že to někteří mykologové a „mykologové", kteří se otázkou podrobně nezabývali, i dávno i dnes popletli a pletou, nemůže nikdy platit.

12. Těmito zásadami řídí se od r. 1907, 09, 12, 19, 21 atd. MÚ, MSB, ČMS a celá SVŠM. Nad tím bdí odbor (výbor) názvoslovný, čili názvoslovná ko-

mise, která zahrnuje: 1. Odbor (výbor) vědecký, lékařský a přednáškový ČMS, MÚ, 2. redakční radu a redakční kruh MSB, 3. užší (správní) výbor ČMS, předsednictvo a Čestné předsednictvo ČMS. To je na 200 našich nejvýznačnějších pracovníků mykologických, botanických, biologických, chemických, z mykologie praktické atd. Úkolem všech členů, referentů pracovníků ČMS, MÚ, MSB a SVŠM je pracovat na uplatnění a zdokonalení našeho vědeckého i českého (slovenského) názvosloví a hájit jeho dosavadní poctivou a dlouholetou — od r. 1905! — prací vybudované zásady. Spolupracujte, pište, vysvětlujte. Názvoslovný výbor (komise) ČMS bude letos svolán v květnu.

13. a) Znovu a znovu zkoušíme a publikujeme recepty na přípravu a konservování hub. b) Zkoušíme jedlost a chuť jedlých hub nejen v malém, nýbrž i ve velkém a podáváme o tom zprávu ČMS, MÚ a MSB. c) Pěstujeme a připěstováváme si houby (návod viz v časopise): žampiony, bedly, opěnky, špičky, topolky, májovky atd. d) Učíme znát houby jedlé a jedovaté již mládež a žádáme naše členy, referenty a příslušníky SVŠM, aby tak učinili v rodinách, v kroužcích mičurinců i pionýrů, soudruhy učitele, aby podobně činili ve školách, v rodičovských sdruženích atd.

14. Snažíme se, aby kulturní a odborná úroveň našeho členstva se povznesla. Proto je vedeme k úsilné studijní práci v houbách i v celé přírodě ve všech směrech. To pak šíří SVŠM dále v našem lidu. Je to velký a důležitý úkol každého z nás.

15. Smotlachova bezpl. (ústřední) houbařská poradna (ČMS, MÚ) Praha III, Karmelitská 14, tel. 67380 — pracuje od r. 1909. Určila od té doby do dneška na 130.000 zásilek a donášek hub, zodpověděla tisíce různých dotazů stran pěstování hub, jedlosti, dřevomorky, sbírá lidová jména hub, učí znát správná jména hub jak vědecká tak lidová, pracuje i pro Slovensko atd., atd. a bude pracovat úsilně i v 2. pětiletce. Již nyní má dotazy osobní, telefonické a hlavně písemné i plno zásilek. Tato poradna má filiálku v Hradci Kr. a velkou řadu odboček, kde podobně, třebas v malém, pracují naši referenti.

16. Téměř každoročně konají se od r. 1947 v MÚ (Praha III, Karmelitská 14, tel. 67380), mikroskopické kursy a práce (má 2 moderní mikroskopy) R. 1955 skončily před vánocemi a budou pokračovati od května 1956. Vedou s. Kuželka a Vojan: V literatuře tu pracuje s. Chmelíček a Sládečková.

17. K disposici je i chemická laboratoř a reagencie k určování hub. Vede s. Ing. Urban.

18. V sezóně bude letos obnoven v MÚ vždy v pondělí před přednáškou mykol. seminář, který se tu konal od r. 1912 každoročně, pokud byl Sm. zdráv.

R. 1956 připravujeme krátkodobé (sobota, neděle) kursy pro referenty a znalce hub, pro ROH kluby, osv. besedy, osv. domy, odbočky, kroužky a dozorce na trzích. Předběžné nezávazné přihlášky buďtež učiněny co nejdříve. Upozorněte známé. Všem dnešním referentům vydáme na jejich žádost legitimaci znalce (referenta) hub. Kursy mohou být nejen v Praze a v Hradci Kr., kde je chystáme, nýbrž i v městech mimo Prahu. Povede je Sm. Hlaste se o ně. Kroužky, odbočky, referenti ČMS konají přednášky (v Praze od roku 1912) každé pondělí večer a každé úterý (vin. odb.), vycházky na houby (v Praze) každou neděli vin. odb. společně s ústředím ČMS. Vede s. Novák, tel. 50910.

20. Každoroční kontrolní pokusy jedlosti hub konané v MÚ za vedení Sm. budou letos pokračovati v Praze (ve spojení s chemickou, mikroskopickou a modelářskou laboratoří ČMS) i při pokusné mykol. zahradě na Kopci sv. Jana v Hradci Kr. ve spojení s pěstováním hub. Soudruh Ladislav Kola koná již

po tři léta pokusy, jak odstraniti, zameziti, zmenšiti červivost hub. Pracuje vzorně v houbách i v JZD.

21. Každý referent ČMS (MÚ) zvol si, pokud jsi tak dosud neučinil, výzkumnou oblast mykologickou (t. j. část lesa — „mykol. zahrada"), kde zkoumej houby. Totéž učiňte houbařští referenti ve školách (každá škola měj svou mykol. zahradu v blízkém lese), v ROH klubech, kroužcích pionýrů, mičurinců atd. Sm. žádá, aby tyto výzkumné zahrady, byly všude spojeny s výzkumnou stanicí ČMS, a to již od července 1956 počínaje.

22. Každý studuj podstatu a život hub: podhoubí, plodnice, výtrusy. Jak se šíří. Houby příživné, hniložijné, symbiotické; les, louka, pole, sad atd. Vliv hub na půdu (substrát), kde rostou. Ektomykorrhiza (stromy s houbami), endomykorrhiza a bakteriorhiza (stromy bez hub). Houby — děti vlhka. Houby vlhčin, bažin, sušin, suchých pustin; nížin, dolů, rovin, vysočin a hor.

23. Každý referent (a to se týká i referentů juniorů, t. j. houbařů mladých, hlavně studentů, kteří jsou jmenováni referenti junioři), založ si matriku hub, kam o každé houbě si vše poznamenávej. Tím se staneš znalcem hub. Příkladem budiž náš vynikající pracovník s. ing. Hásek, dnes v Hradci Kr., který se stal vynikajícím znalcem hub ze své dlouholeté pilně a pečlivě pořízené matriky hub, kde má dnes na 1500 karet našich hlavních druhů hub a popisy a obrazy (foto, kresby, malby, výstřižky) hub. Takovou matriku měl by podle Sm. mít každý jeho spolupracovník. Měl ji také (podle návodu Sm.) od r. 1920 ing. Sak, rovněž vynikající znalec hub. V našem ústavu za okupace a hned po ní si ji zařídil s. ing. René Benda, rovněž dnes veliký odborník ve znalosti hub.

24. Referenty žádáme, aby všude, kde je to možno (kolem sebe, v ROH klubech, v osv. besedách, osv. domech, na školách zařídili houbařské kroužky, výstavky, opatřili si náš časopis, naše publikace. Šiřte správné názvy hub, braňte tak otravám. Zvláště pamatujte i na mládež, mičurince, pionýry. Všude si zvolte mykologické zahrady, (t. j. části lesa, které zkoumáte) a zařiďte všude výzkumné stanice mykologické ČMS. Povinností všech referentů je získati pro houby i mládež. Mládež je podle Sm. budoucnost národa a státu a proto je třeba se o ní (žáky, mičurince a zvláště pionýry) více starati.

25. Velkým úkolem ČMS a SVŠM je nejen znát houby, les a přírodu, v níž rostou, co nejvíce jedlých hub vysbírat a využít, nýbrž i chránit houby, les, přírodu, kde rostou. Členové ČMS, příslušníci SVŠM jsou i ochránci hub, nerozkopávají je, když je neberou, chrání les s celým příslušenstvím a přírodu vůbec. Jsou všichni ochránci lesa a přírody.

B. **Časopis — Okno do přírody.**

Důležitým vědeckým, popularisačním, kulturním a výchovným orgánem ČMS, MÚ, SVŠM je Mykol. sborník (Časopis čs. houbařů) založený Sm. roku 1919 a vycházející za jeho redakce již v 33. ročníku. Ten vědu mykologickou od ČMS, MÚ a SVŠM vystudovanou i nově budovanou uveřejňuje způsobem našemu lidu přístupným. Je to časopis kolektivní, socialistický. Má na 400 význačných a celkem na 1000 dobrovolných bezplatných spolupracovníků. Mezi jeho 1000 spolupracovníků, 3000 odběratelů, na 30.000 čtenářů (každý odběratel má dávat číst svůj časopis desíti houbařům, v čítárnách jej čtou stovky čtenářů), jsou příslušníci našeho pracujícího lidu všech druhů zaměstnání, postavení a povolání. Jsou mezi nimi akademici, dělníci, rolníci, mladí zaměstnanci i staří důchodci. Je to list pracujícího lidu pro pracující lid. Do ČČH (MSB) píší i vynikající mykologové Sovětů, Polska, Bulharska, Maďarska a Vídně, kde nemají svého houbařského časopisu. Časopis náš je listem odběratelů, kteří si jej píší, platí a vydržují. Redakce a spolupracovníci jeho pracují zcela zdarma. Prof. Sm. a jeho choť věnují mu (a ostatní ČMS) zdarma veškeren svůj čas. Předplatné 20 Kčs ročně.

Lékař Je. A. Běloručev (Kaluga SSSR):

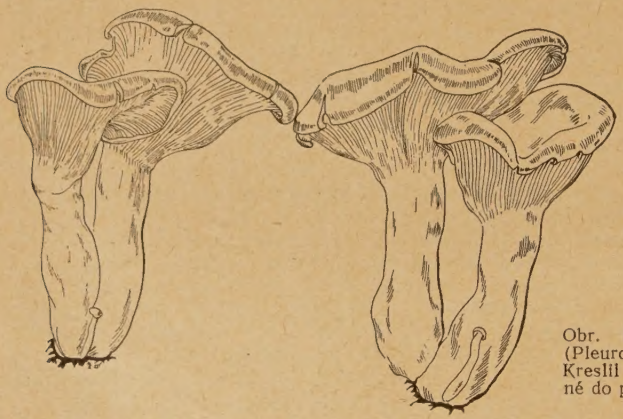
Příprava trvalé kolekce hub.

(Původní článek pro Mykologický sborník.)

Д-р медицины Е. А. Белоручев (Калуга, СССР): **Консервирование грибов для коллекции.**

Pro zhotovení trvalé kolekce hub jako názorné pomůcky ve zdravotnických laboratořích, ve školách, organisacích, zabývajících se sběrem a konservováním plodin, hub a j. vypracovali jsme tuto methodu:

Houby, nasbírané v lese, se mají zpracovat ihned a nenechávat na příští den, aby se nezkazily a nezčervivěly. Vybírají se jen zcela zdravé, mladé exempláře, neprožrané larvami a červy, o průměru kloboučku nejvýše 4 až 6 cm.



Obr. č. 2. Hlíva ústřičná (Pleurotus ostreatus Jacq.). Kreslil podle plodnice, donesené do poradny Ing. M. Smotlacha 1955.

Exemplář vybraný pro kolekci se očistí od listí a jehličí, třeň se opatrně očistí od prsti a mechu a vyrovná se nožem, aby měl plochý, rovný základ. Pak se houba vkládá do skleněné nádoby a zalévá tímto roztokem:

kyseliny borité	5,0 g
síranu zinečnatého 5%	10,0 ml
destilované vody	10,0 ml
cukru	30,0 g
formalinu 10%	200,0 ml

Houby výrazně zbarvené (křemenáče a j.) se nejprve ponoří kloboučkem na 20 vteřin do vařící vody a pak se ihned vkládají do roztoku.

Poněvadž houba v kapalině obyčejně vyplývá na povrch, je nutno ji při ponořování přitlačit nějakým předmětem. Nádoba s houbou se pečlivě uzavírá, aby se formalin nevypařil. Kloboučky a třeně hub, zejména pevnějších (hřibovitých) se před vložením do roztoku propichují opatrně jehlou, aby roztok mohl lépe proniknout dovnitř.

Houby s pevným kloboučkem se ponechávají v roztoku 3—4 hodiny, lupenaté houby 2—3 hodiny. Po uplynutí této doby se houby vyjmou z roztoku a ihned se navlékají na předem připravený hliníkový drát.

Aby drát byl stabilní, stočí se spodní konec do spirály. Vnitřní konec drátu se vytáhne jako jehla a na něj se navléká houba. Průměr drátu pro malé houby 1,5—2 mm, pro silnější houby 3—4 mm. Délka jehlice závisí na veli-

kosti houby. Houba se později svou tíhou usadí, proto má být konec drátové jehly o 1—2 cm pod vrškem houby. Navlečená houba se postaví úplně svisle do prázdné baňky, baňka se uzavře a ponechá se přes noc, aby z houby vytekl zbytek roztoku.

Celou manipulaci s těmito houbami je nutno podle možnosti provádět v polotmavé místnosti.

Na druhý den se houba se spirálou vyjme z baňky, pečlivě se osuší filtračním papírem od roztoku a vkládá se do čisté, suché skleněné nádoby, určené pro kolekci, vhodného rozměru. Při otírání kloboučků hub s povlakem (na př. muchomůrky) povlak se setře. Proto se sejme z jiné čerstvé houby tento povlak opatrně pinsetou a přenese se na konservovanou houbu.

Pro kolekci lze volit skleněné baňky s širokým hrdlem a přibroušenou zátkou. Ještě lepší jsou zvláštní skleněné baňky.

Vrchní kraj baňky má hranu s přibroušeným povrchem a skleněné víčko má též na obvodu přibroušený okraj.

Na dno baňky se položí několik krystalů chloridu vápenatého na pohlcování vody.

Potom se na dno baňky položí několik malých chomáčků zeleného mechu, aby se přikryla spirála. Mech se utěsná a větší část třeně se ponechává volná. Potom se okraj baňky namaže hrubou vrstvou vaseliny.

Další operace je plnění baňky kysličníkem uhličitým. Za tímto účelem se baňka přikrývá víčkem, pod které se pouští až k mechu trubička, přivádějící plyn. Je-li baňka velká, vpravují se do ní dvě trubičky s plynem, z dvou opačných stran. Kysličník se pouští do baňky několik minut. Nasycení baňky kysličníkem se pozná tak, že se k otvoru baňky přiblíží hořící zápalka. Je-li baňka nasycena kysličníkem uhličitým, plyn zhasne zápalku. Víčko se pak ihned uzavře a kraje se zatmelí vaselinou. Na baňku se nalepí štítek s botanickým názvem houby a datem zhotovení.

Není-li přebytek konservujícího roztoku úplně odstraněn, mech zhnědne nebo i zčerná. Baňka se musí otevřít, mech se odstraní, baňka se vysuší a vloží se opět nový mech a ovšem se musí nasytit znovu kysličníkem uhličitým. Kolekce hub se nesmí vystavovat účinku silného slunečního světla.

Správně připravená a uzavřená houba vydrží v kysličníku uhličitém neomezenou dobu (mnoho let).

Přeložil V. Kedyk

MUDr Nikola Stančev (Sofia):

Mykologie v Bulharsku.

(Historický přehled.) Původní článek pro Msb.
Přeložil V. Kedyk.

Д-р мед. Никола Станичев (София): **Микология в Болгарии**
(Исторический очерк)

Zeměpisnou polohou a rozmanitostí terénu, svým kontinentálním podnebím, rozmanitými lesy a pastvinami představuje Bulharsko zvláštní přirozený celek v ohledu hubní flory.

V Bulharsku roste asi 1020 druhů kloboukatých (masitých) hub, z nichž je 200 druhů jedlých, 60 druhů nekvalitních, nejedlých (ale ne otravných) a asi 25 druhů hub otravných. Ostatní představují různé odrůdy.

Bulhaři používali odedávna houby k jídlu, ale jen několik druhů, na př. pečárky a špičky a v některých lesních krajích též hřiby. Ostatní druhy hub lid neznal, nesbíral jich z obavy před otravou, nazýval je „nebezpečnými houbami“, takže na př. i v dnešní době ještě venkovské obyvatelstvo v kra-

jích lesnatých, kde je množství nejrůznějších jedlých různobarevných hub, sbíraných nově školenými houbaři, tyto houby nesbírá a nepožívá. Nejvíc obávaný je pravý ryzec, dále syrovinka, liškv, klouzky, houby fialové a kuřátka a j. podobné, jež jsou různě zbarveny.

U nás se lekají hub nejvíc od té doby, když asi před 15 lety se otrávila celá rodina známého ruského psychiatra na Sofijské lékařské fakultě, prof. Janiševského mladými ještě nevyvinutými exempláři muchomůrky bílé (Amanita verna Bull.). Jeden Rus, přítel rodiny, velmi zkušený „houbař", nasbíral jednou časně zrána v „parku svobody" mladé exempláře pečárky a přinesl je profesorovi. Paní domu nepochybovala o jedlosti těchto hub, když znala sběratele jako zkušeného houbaře a připravila z nich velmi chutné jídlo a za oběť této hostiny padli tři dospělí, hodnotní lidé. Někteří houbaři v upomínku na prof. Janiševského nazývají bílou muchomůrku nyní „janiševka".

Zájem na výzkumu hubní flory v Bulharsku, na sběru a pěstování hub vznikl v Bulharsku již v r. 1893, kdy botanik, prof. Dr St. Georgijev začal houby zkoumat a část jich popsal. Nakreslil sám 37 barevných obrázků hub. Později je roztřídil podle nové klasifikace a pokračoval ve vědecké práci, kterou uveřejnil v r. 1919 ve „Zprávách sofijské university". Tyto vědecké materiály jsou v úschově Botanického ústavu při Bulharské akademii věd. Velmi zajímavé je pro nás, že Čech, František Bubák z Tábora, uveřejnil vědeckou práci: „Mykologický příspěvek z Bosny a z Bulharska", vydaný roku 1900 v Král. č. spol. nauk.

Houbařstvím se zabýval v Bulharsku dost vážně přírodovědec Bojan Borzakov, který napsal několik vědeckých prací a článků o hubní floře a jednu příručku o pěstování hub. (1939). Prof. Ivan T. Stranský (agronom-geobotanik) psal též o houbách.

Jako významnou událost v dějinách vědecké mykologie u nás musíme uvést založení v r. 1936 vědecko-hospodářské společnosti: „Přátelé hub v Bulharsku" s touto správní radou: prof. Dr Asen Zlatarov (biochemik), Bojan Borzakov (učitel-přírodovědec), Dr Nikola Stančev (lékař), prof. Ivan T. Stranský (předseda), Grigor Vasilev (hospodář. znalec) a Konst. Balabanov (mykolog a technolog konservování hub). Společnost vyvíjela skromnou činnost, t. j propagaci sběru hub, výzkum hubní flory, organisovala houbařské exkurse, večerní schůze a pod. Kromě toho zasílala společnost příslušným úřadům a ústavům návrhy na hospodářské využití sběru a zpracování hub, avšak tyto snahy nebyly nikým podporovány.

Naši vědečtí mykologové začali uveřejňovat své práce. Konst. Balabanov tajemník společnosti, uveřejnil v r. 1935 knihu: „Houby jedlé a jedovaté" s 1 barevnou tabulkou a 48 obrázky hub. Tato publikace je dávno rozebrána. Balabanov vyvíjel velkou organisační činnost, směřující k upevnění I. houbařské společnosti. V r. 1941 uveřejnil lesní znalec P. Černajev příručku: „Naše houby" s barevnými obrázky.

Praktický mykolog, Ivan Sečanov vyvínul v letech 1932—1944 velkou činnost v oboru mykologie, uspořádal mnoho přednášek pro houbaře přímo v přírodě, organisoval I. houbařskou výstavu čerstvých hub v městě Plovdiv v r. 1942 a uveřejnil několik populárních článků v časopisech a novinách. Sečanov má velkou zásluhu na rozšiřování znalosti jedlých hub mezi obyvatelstvem. Aby usnadnil svým žákům-začátečníkům v houbařství poznávání hub organisoval ve svém domě stálou výstavu čerstvých a sušených hub ve směsi, též hub konservovaných v skleněných nádobách, modelů a barevných obrazů hub, pořádal také kursy pro zájemce o houby. Na svém dvoře zařídil také přírodní houbařskou zahradu. Jako neúmorný sběratel hub navštěvuje Sečanov stále blízké lesy a louky a sbírá cenné a chutné druhy hub. V letech 1939/49 byl Ivan Sečanov jmenován odborníkem — znalcem hub při ministerstvu

zemědělství, pro šíření znalostí hub mezi obyvatelstvem zalesněných horských krajů, hlavně hub sbíraných pro vývoz v sušeném stavu. Za tímto účelem navštívil Sečanov spolu s agronomy mnohé horské osady.

Dr Nikola Stančev napsal několik článků do časopisů a novin a přednášel též v radiu o výživnosti hub, o způsobech rozpoznávání a o ochraně před jedovatými houbami.

Pilný mykologický pracovník v Bulharsku, K. Balabanov napsal v r. 1951—1952 knihu: „Naše houby, jich zpracování, pěstování a konservování". Kniha je již schválena a připravena k tisku (250 str., 104 barevné a černé obrázky). Podle pokynů Balabanovových a podle jeho plánu bylo již provedeno mnoho pokusů o pěstování pečárek.

Akademik Nikolaj Stojanov (botanik) a akademik Ivan T. Stranský (geobotanik) jakož i mikrobiolog Živka Vojnovová z Ústavu geobotaniky podporovali tyto první pokusy Balabanova, jež byly nezbytné pro pozdější umělé pěstování hub v některém našem hospodářském družstvu. Byl též vypracován jednotný projekt pro mykologickou laboratoř, která však ještě nebyla zařízena.

Díky vědecké pomoci byly v r. 1952 provedeny též selekční pokusy s vypěstováním laboratorní cestou podhoubí z výtrusů hub na pevné a na tekuté půdě.

Činnost K. Balabanova a Ivana Sečanova, jež byli z prvních badatelů hubní flory a zabývali se vědeckou produktivní prací u nás, vzbudila pozornost Československé mykologické společnosti a Mykologického ústavu v Praze a v r. 1952 byli jmenovaní přijati jako dopisující členové Mykologického ústavu v Praze. Za svou činnost byli vyznamenání též čestnými diplomy. Akademik prof. Ivan T. Stranský a prof. Boris Achtarov pracují nyní na výzkumu lidových názvů hub v Bulharsku.

Činnost bulharských mykologů, vědeckých pracovníků a praktiků, se v posledních letech značně rozvinula. Bulharská akademie věd (Botanický ústav) organisovala výstavu „Naše houby" v r. 1953 pod vedením Aleksije Petrova a vědecké poradkyně Cv. Chinkovové. Výstava měla kromobyčejný úspěch. Vystaveny byly houby ve směsi, sušené, dále obrazy a modely hub. Při zahájení byly připraveny zákusky z nakládaných a jiných hub.

Ivan Sečanov napsal v r. 1953 kompilační práci: „Houby v Bulharsku", 466 str. s mnoha barevnými obrázky (vyd. „Nauka i izkustvo", Sofia). Sečanov vypracoval též několik zeměpisných map rozšíření hub v Bulharsku jako přílohu ke knize. Vzhledem k velkému zájmu o houby, byla kniha brzy vyčerpána a nyní se připravuje druhé rozšířené vydání. Sečanov napsal též brožuru: „Pěstování hub", 1953, vyd. „Zemizdat", Sofia. Aspirantka při Botanickém vědeckém výzkumném ústavu, Cvetana Chinkovová vypracovala pod vedením akademika Nikolaje Stojanova disertační práci: „Vyšší houby na Vitoši" a byla po obhájení disertace prohlášena kandidátkou přírodních věd. Chinkovová pokračuje ve své práci jako mykolog-odbornice a připravuje práci v oboru systematiky hub a onemocnění, způsobovaných houbami.

Dr Nikola Stančev uveřejnil článek: „Jak předejít otravy houbami", jenž byl otištěn v r. 1955 v Mykologickém sborníku v Praze. K. Balabanov napsal jednoaktovku: „Muchomurka císařská" a asi 10 článků na různé hospodářské a praktické náměty. Některé z nich byly otištěny v Mykologickém sborníku v Praze v r. 1952—1955. Radostnou událostí pro bulharské houbaře bylo promítání překrásného barevného filmu: „Naše houby" při vědeckém vedení poradkyně Cv. Chinkovové. V r. 1955 byla vydána brožura Al. Petrova: „Umělé pěstování pečárek", vyd. „Zemizdat", Sofia.

V Bulharsku se pěstuje též podhoubí pečárky, které se používá mnohými houbaři-amatéry, zabývajícími se pěstováním a hospodářským využitím pečárek pro vlastní potřebu a na prodej.

V. Kedyk:

Padesátiny B. P. Vasilkova.

К пятидесятилетию со дня рождения. Б. П. Василькова.

The fiftieth birth-day jubilee of the Soviet mycologist B. P. Vassilkov.

10. února 1956 oslavil významný sovětský pokrokový mykolog, přítel ČsMS a přispěvatel MSb, Boris Pavlovič Vasilkov, jehož portrét jsme přinesli v seš. 3, č. 5—6, XXXII, své padesátiny.

Vasilkov se narodil v Nizovce Gorkovské oblasti (dř. Nižnij Novgorod) jako syn venkovského pravoslavného kněze v r. 1906.

Vysokoškolská studia ukončil na universitě a v Institutě rolnictví a lesnictví v Kazani a zvolil si obor lesnictví a geobotaniky. Jeho učitelem byl známý Prof. A. Ja. Gorďagin. Po ukončení university pracoval jako geobotanik-florista v oboru vyšších rostlin ve Středním Povolží (Marijská autonomní SSR) a později se začal zabývat studiem výtrusných rostlin, zejména vyššími basidiálními houbami. V r. 1942 vstoupil do Botanického ústavu jm. V. L. Komarova Akademie věd SSSR v Leningradě jako starší vědecký pracovník v oboru „Flory i systematiky hub Agaricales". V tomto oboru pracuje B. P. Vasilkov dodnes.

Vasilkovu byla přiznána v r. 1935 akademická hodnost kandidáta biologických věd bez obhajoby disertace. V r. 1955 byl Vasilkov zvolen za člena Petrohradského obvodního sovětu v Leningradě. Vasilkov napsal asi 100 vědeckých prací (celou řadu kritických článků, recensí atd.).

Jako člen Botanického ústavu Akademie věd SSSR vykonal Vasilkov řadu studijních expedicí do různých krajů Sovětského svazu (výzkum flory a biologie hub): Chibiny, Krym, Kavkaz, Jižní Závolží, Přibajkalský kraj, Ukrajina. Předtím pracoval již v tomto oboru ve Středním Povolží (Marijská, Tatarská a Čuvašská auton. SSR).

V přítomné době se zabývá B. P. Vasilkov hlavně výzkumem flory kloboukatých (masitých) hub v SSSR. Připravuje první svazek flory, věnovaný houbám Boletaceae. Současně pracuje na otázce druhu u kloboukatých hub, a to na základě materiálu, získávaného při bezprostředním výzkumu hub v přírodě a v laboratoři. Jako první výsledek této práce uveřejnil Vasilkov v Botan. žurn. č. 5, 1954 významný článek „Pokus výzkumu druhu u kloboukatých hub na příkladu křemenáče".

Za účelem pomoci zájemcům pracuje Vasilkov již dlouhou dobu jako znalec hub a poradce pro hospodářské podniky, zabývající se sběrem a zpracováním hub, dále pro různé lékařské ústavy v boji proti otravám jedovatými houbami.

Popularisaci znalosti o houbách slouží znamenitý Vasilkovův atlas hub („Sjedobnyje i jadovityje griby Sredněj polosy Jevropejskoj časti SSSR [Opredělitěl]") z r. 1948. Výňatky z této publikace jsme uveřejnili v Msb. a její ocenění a význam pro ČSR jsme uveřejnili (Dr F. Smotlacha a V. Kedyk) v Botanickém žurn. č. 1/1956. Tento Vasilkovův atlas byl v ČSR velmi brzy rozebrán a zasloužil by si druhého vydání.

Další znamenitou prací B. P. Vasilkova, jež byla i u nás oceněna a vzbudila zájem všech, studujících vývoj mykologie v SSSR, je Výzkum kloboukatých hub („Izučenije šlapočnych gribov v SSSR") z r. 1953. I o této publikaci jsme již psali v Msb. a otiskli krátký referát.

Z mnoha dalších kritických prací B. P. Vasilkova zmíníme se ještě o jeho kritice nomenklaturních zmatků v mezinárodní mykologii (zpracoval v seš. 4, č. 7—10/1955 Msb. J. Sv. Hradecký) a o jeho článku: Chybné určení rodu Jaczewskija Matt. (Ošibočnoje ustanovlenije roda Jaczewskija Matt.) v Botan. ž. XL/1955, kde Vasilkov ukazuje, k jakým omylům a chybám může vést jen laboratorní určování hub. Řadu let byla popisována a vedena v literatuře

houba neexistující v přírodě, dokud Vasilkov tuto věc nakonec nerozluštil. (Kolik takových neexistujících hub je v mykologických spisech Velenovského!)

Z posledních vědeckých prací B. P. Vasilkovových uveďme ještě jeho Nástin zeměpisného rozšíření kloboukatých hub v SSSR („Očerk geografičeskogo rasprostraněnija šlapočnych gribov v SSSR) z r. 1955, kde shrnuje stručně vše, co dosud bylo zbádáno v SSSR v tomto oboru.

Pro Msb napsal Vasilkov zajímavý kritický článek „O otravě houbami jedné ruské carevny" (otištěno v posledních číslech Msb), v kterém odhaluje smyšlenou pomlouvačnou zprávu o Rusku, kolující od 18. století v západní mykologické literatuře.

B. P. Vasilkov je vědecký mykolog stroze kritický a pokrokový. Odsuzuje vše, co ještě i dnes v mykologické literatuře vědecké a populární se nekriticky opisuje a propaguje; Vasilkov odsuzuje přílišný a neplodný formalismus místo živé a plodné práce, potírá nemilosrdně „papírovou" mykologii autorů, kteří houby důkladně neznají a šíří zmatky v řadách zájemců a sběratelů hub. Tímto svým zaměřením a popularisací opravdových, kritických znalostí hub v SSSR je blízký práci a snahám ČSMS a SVŠM.

Přejeme slavnému jubilantu ještě mnoho desítek let života ve zdraví a mnoho nových úspěchů na poli mykologie.

Mgr Henryk Orłoś (Varšava):

Bohatství hub v Bělověžském pralese.

Магистр Генрик Орлось (Варшава): **Изобилие грибов в Бяловежском заповеднике.**

Na základě výše uvedených dokladů a údajů lze učinit závěr, že Bělověžský prales představuje pro badatele-mykology skutečný ráj, protože terén je velmi bohatý, dosud málo zkoumaný a slibuje mnoho nových objevů.

Důkladnému probádání tohoto objektu bude nutno věnovat mnoho let práce a zapojit do ní mnoho odborníků pro různé systematické skupiny hub, poně-

Obr. 3. Hník inkoustový — Coprinus atramentarius Bull. polsky: czernidlak pospolity). Roste i v polských smíšených lesích. Foto Mr. Henryk Orloš (Varšava).

vadž pro jednoho badatele by to byla práce nad síly. Při provádění těchto badatelských výzkumů nelze se omezit jen na floristický soupis, protože takové zpracování dává příliš málo. Je nutno se snažit stanovit pro každou houbu její funkci čili její hospodářský význam v určitém biotopu.

U hub, které ničí dřevovinu, je zjištění jejich mykologické funkce poměrně snadné, protože jejich škodlivé působení je jasně zřejmé a snadno zjistitelné. Totéž lze říci — s určitým omezením — také o houbách parasitních, objevujících se na výhoncích, listech, na jehličí nebo semenech.

Zato nejsnadněji bude stanovit funkce velmi četných symbiotických hub, které mají tak důležitou úlohu v životě každé kultury lesních stromů, avšak působících skrytě před lidským okem, pod povrchem země. Tuto nesnadnou a mykologům málo známou práci je přece nutno vykonat, stejně jako se takové výzkumné práce provádějí v značné míře u vyšších rostlin.

Na závěr tohoto článku si dovolím ještě navrhnout československým čtenářům, jakým způsobem se má podle mého názoru zjišťovat mykologická funkce každé houby v jednotlivém biotopu. Taková práce se má zakládat na:

1. zjištění, zda určitý druh houby je cizopasný, plíseň nebo symbiont, a zda se účastní t. zv. metabiosy, t. j. řetězu proměn, ukazujících se v prostředí;

2. zjištění stupně ničení dřeva danou houbou a typu hniloby, kterou způsobuje, případně zjištění stupně škodlivosti nebo užitečnosti v jiném smyslu (na př. pro parasity na listoví nebo pro symbionty s jedlými plodnicemi);

3. stanovení »patrovitosti« výskytu houby v jednotlivých lesních kulturách (kořeny, spodní část kmene, kmen, větve, listoví) a navázání na »patrovitost« jiných rostlinných kolektivů;

4. zjištění frekvence růstu (abundance) a způsobu rozmístění (repartice) jednotlivých druhů na povrchu biotopu podle měřítka, platného pro vyšší rostliny;

5. zjištění životnosti (vitality) jednotlivých druhů hub a způsobu jejich fruktifikace (vytváření plodnic), jež může být hromadná, skupinová nebo jednotlivá;

6. stanovení fysiognomiky čili aspektu jednotlivé houby v biotopu, jež mohou být stálé nebo periodické (na př. václavka má periodický podzimní a velmi silný aspekt v téměř všech biotopech Bělověže, kdežto choroš troudový má aspekt dost silný, ale trvalý, protože jeho plodnice jsou mnoholeté;

7. nakonec stanovení stálosti (konstance) a spolehlivosti výskytu jednotlivých hub v různých biotopech, na něž může mít vliv rozdíl stanoviště a vyplývající z toho vnitřní odolnost stromů.

Teprve na základě důkladného zjištění shora uvedených funkčních činitelů lze stanovit pro každou houbu její mykologickou funkci v určitém biotopu a lze říci, že houba má ten nebo jiný, větší nebo menší hospodářský význam.

Práce tohoto druhu byly již v Polsku autorem tohoto článku započaty. Zatím se vztahují jen na houby, rostoucí na stromech, z rodiny Polyporaceae — chorošovité, pro které mají být zjištěny jejich mykologické funkce v základních biotopech Bělověžského pralesa.

Závěr: Mgr Henryk Orłoś podal ve svém článku „Bohatství hub v Białowieském pralesu“ historický nástin vzniku dnešního porostu v Białowieské reservaci a přehledný soubor hub, většinou žijících na stromech, rozdělených podle rozličných druhů lesa a půdy. B. prales je velkou reservací nejen stromů, zvířeny, ale i hub, na jejichž výzkumu (hlavně ve směru fytopathologie) autor ve své záslužné práci pokračuje. Velmi málo prozkoumány jsou houby klobouké a vůbec makromycety v B. pralese. Autor zaslal Msb. krásné snímky, jež byly a budou ještě použity. — vk—

Резюме: Магистр Генрик Орлось, научный работник Института фитопатологии и защиты леса в Варшаве, дает в своей статье историческое объяснение возникновения специфических условий нынешнего древостоя и фауны Бяловежского заповедника и в дальнейшем обзор главных видов

грибов, растущих в большинстве случаев на деревьях, подразделенных соответственно с разными типами леса и почвы. Автор продолжает свою исследовательскую работу по фитопатологии в Б. заповеднике. Шляпочные грибы (макромицеты) исследованы в Б. заповеднике еще весьма мало, хотя они растут там в изобилии. Автор прислал очень интересные снимки из Б. заповедника, использованные МСб. —вк—

Summary: Eng. Henryk Orłoś, scientific worker of the Sylviculture and Fytopathologic Institute in Warsaw gives in his article: „Abundance of fungi in Białowież virgin forest" the histocal explanation of the formation of the world-known Białowież reservation with its peculiar wood stock and its animal kingdom and then he passes in review the main species of fungi, mostly on trees and plants. This fytopathologic research will be continued by the author. The macromycetes, the eatable and poisonous muschrooms are as yet investigated in B. reservation insufficiently. Very interesting photos have been sent by the author which are published in our Mycological Journal.
—vk—

Jar. Svoboda:

Huby na Slovensku.

Яр. Свобода (Братислава) **Грибы в Словакии.**

Do Vašej stálej výstavy v Prahe som zaslal súbor húb (22. VIII. 1955), najmä tiež hríb nachovýtrusný a na chemický a toxický výskum muchotrávku zelenú, ktorá rastie v okolitých lesoch pri Bratislave, od 15. VIII. 1955. Zasielal som už minulé roky pre Chemický ústav Akad. Šorma (Dr Keil, Dr Meloun). Zašlem ju tiež na výstavu, ktorá začala 25. IX. 1955.

Tohoročná druhá sezóna rastu húb začala od 15. VIII. 1955. Najviac dubákov, ružoviek, hríbov osikových, modrákov, nazelenalých plávok a jednotlivo tiež hríb černoch a v krdloch stroček trubkovitý. V tomto období začala rásť muchotrávka červená a potom, ako už je uvedené, vo veľkej miere muchotrávka zelená, smrteľno jedovatá — nepriateľ ľudského života. Mykologický sborník č. 1—2/1955 v článku úvodnom Vpřed! Dr Fr. Smotlachy, odstavec 8—smrtelné otravy, u nás spôsobené malou znalosťou jedovatých húb a tiež používaním nevhodných názvov musia byť odstránené. Velice sa prihováram za návrhy a opatrenia, ktoré sú v odstavci uvedené, ako obrazy muchotrávky zelenej a iných jedovatých húb na stanniciach pri lesoch, v školách a inde.

Veľkú službu by našim ľuďom urobily týždenníky s farebnou tlačou (ako Květy, Svet socializmu, Život a mesačník Krásy Slovenska), ktoré by uverejnily farabné obrázky muchotrávky zelenej, závojenky olovnatej s krátkym popisom a poučením. V našich kinách by sa mohly premietať pred začiatkom programu diapozitívy s obrazkom muchotrávky zelenej, prípadne i druhých jedovatých húb, ktoré by v krátkom čase poznala veľká časť naších ľudí a tým by sa predišlo zbytočným otravám v naších rodinách.

Július Murgaš (Prievidza):

Organizácia zberu hub na Slovensku.

Юлий Мургаш (Превидза): Организация сбора грибов в Словакии.

Dľa mojích skúseností z posl. rokov na Slovensku nemožno klásť dôraz len na hromadné výskytiště, — lebo takých by ešte bolo — ale hlavne na riadnu organizáciu zberu, výkupu a svozu. Organizácia zberu a výkupu je t. č. sverená okresným svázom spotrebných družstiev, kým svoz majú obstarávať zainteresované nár. podniky.

Okresné sväzy len v máloktorých okresoch plnia úkol organizácie zberu — čakajú proste, kým im niekto k výkupu niečo ponukne — a súc zaťažení vlastnou svojou agendou alebo výkupom iných produktov (napr. vajcia), snažia sa zbavovať výkupu chúlostivých čerstvých hub.

Spolupráca nár. podnikov s okr. sväzmi je len v málo miestach na výške a preto je aj mnoho nedorozumení, penál atď.

V niektorých na huby bohatých okresoch — v dôsledku spriemysľovania týchto — je sťažená práca organizácie sberu a výkupu i tým okresným sväzom, ktoré javia záujem o túto prácu a majú náhodou i svedomité a odborné sily k týmto úkolom.

Ing. Dr. Bohuslav Brauner:

Účinný prostředek proti plísním.

Инж. Д-р Богуслав Браунер: **Эффективное средство против плесени.**

Kdybychom mohli mikroskopem pozorovat v jakékoliv místnosti při teplotě nad 15 C atmosféru a totéž v lese, zjistili bychom, že tam víří bezpočet zárodků, t. j. drobných spór plísní. Na co tyto zárodky čekají? Nejsou schopny pravé existence v suchu, nýbrž ve vlhku. Čekají na zvlhnutí zdiva, právě tak jako na zmoknutí lesa. Neboť plísně a houby jsou jedno a totéž, s tím toliko rozdílem, že plísně jsou mikroskopické houbičky.

Jakmile zdivo zvlhne nebo les zmokne, uchytí se tam zárodky a počnou bujet. Vniknou do zdiva nebo do lesní půdy, zapustí podhoubí, rozšiřují se jím v podkladu a konečně se na něm objeví plodonoše se spoustou spór. Tak se celý proces neustále opakuje: zdivo se pokryje prakticky jednou plísní zvanou plíseň štětičková čili Penicillium glaucum a v lese vyrostou různé druhy hub.

Jenže problém není tak zcela jednoduchý. Plíseň štětičková, z níž se vyrábí penicilin, zapouští své kořínky či podhoubí čím dál tím hlouběji do zdiva a na povrchu zanechá jen zcela nevinný povlak barvy tmavozeleno šedé, rázu chmýří a proto plíseň štětičková. Roku 1936 byla postavena v Karlových Varech vzorná mlékárna a když jsem byl roku 1938 pozván konsternovaným ředitelem na prohlídku betonového stropu sýrárny, ukazoval mi týž ve stropu díry od plísně až 15 cm hluboké. To dokáže plíseň za dva roky, nečelí-li se její zhoubné vegetaci rázným prostředkem. Na dotaz co teď, odpověděl jsem: Hnízda plísní vyškrabat, přetřít asfaltem za studena, vyplnit sádrou, a pak ona místa jednoduše, celou betonovou klenbu sýrárny pak přetřít v celé ploše krémovým „Unicilorem“. Je zřejmé, že takový nátěr uzavře póry zdiva, takže podhoubí plísně nedostává kyslík.

Jaká je funkce mého protiplísňového nátěru na zdivo „Unicolor“?

Natřeme-li jakékoliv zdivo, trpící plísněmi, barvou fermežovou, lakovou neb emailovou, třeba i pětkráte, co se v ovzduší vlhka stane? Plíseň, t. j. její zárodky usednou na takový nátěr a ihned tam najdou výbornou živinu ve formě oleje lněného, řepkového a pod. Zapustí opět své kořínky, nátěr naruší, a proces se opakuje, jak již vylíčeno. Obsahuje-li však nátěr toxicum, což značí látky desinfekční či antiseptické (fungicidní a baktericidní), zárodky se prostě takovému nátěru vyhnou. Je samozřejmé, že je-li nátěr obzvláště toxický, čehož dociluji přísadou rtuťnaté soli merfénu (fenylmerkuribromidu) v dávkování 0,0003%, pak nemohou usednout ani velmi zhoubné bakterie jako je bacilus cocci (klobásový jed vyvolávající) na nátěr. A tyto jedovaté bakterie jak známo kolaborují jedině s plísněmi, nebo samostatně se jen pořídku vyskytují.

Přísada jemně mletého kazivce ať zdejšího neb rakouského do omítek v množství 5% je naprosto neúčinná, neboť zárodky plísně proniknou póry

omítky do zdiva, zapustí tam své podhoubí a tak vznikne opět onen circulus viciosus, jak byl zde již vylíčen. Je samozřejmé, že vše co zde bylo řečeno, týká se i nátěru zdiva vápenným mlékem. Na konec: tak hluboké díry, jaké vyžere plíseň do zdiva za dva roky, nevyžere rez do boku železa ani za 50 let.

RNDr Miroslav Pulchart:

Rzi jako škůdcové obilných kultur.

Д-р естеств. наук Мирослав Пульхарт: **Ржавчина — вредитель хлебных культур.**

Je pochopitelné, že zájem široké houbařské veřejnosti se soustřeďuje především na větší houby s normálně vyvinutou plodnicí, pro něž bývá užíván název Macromycetes. Jsou mezi nimi i škůdci (ovšem se stanoviska lidského hospodářství) a řada článků i v MS je věnována nepříznivému vlivu na př. dřevomorky, václavky, chorošů a pod. Kromě těchto „vyšších" hub působí na naše hospodářské poměry i drobnohledné houby „nižší", a to většinou jako škůdcové polních, zahradnických, sadových nebo ozdobných kultur.

Nejnebezpečnější z nich je rez obilná (Puccinia graminis PERSOON), velmi nápadně se projevující žlutavými podélnými proužky na listech žita a jiných trav. Při větším výskytu rzi snižuje se asimilační schopnost listů a tím i výnos zrna. Odhaduje se, že škody na světové produkci obilovin, způsobené rzemi, obnášejí ročně asi 300 milionů dolarů. Jen v SSSR činily v r. 1932 asi 320 milionů rublů. V r. 1933 pouze na severním Kavkaze a na Ukrajině bylo takto ztraceno 10 milionů q ozimé pšenice, 2,5 milionů q jarní pšenice, 9 milinoů q ovsa.

Rzi patří k houbám stopkovýtrusým a tvoří zvláštní řád Uredinales s čeleděmi Pucciniaceae a Melampsoraceae (přes 4000 druhů). Od ostatních hub se liší složitým vývojem, který je typický (t. j. má všechna stadia) právě u rzi obilné. Již brzy na jaře začíná život houby na listech dřišťálu, tedy ne na žitě. Tkáň je prorostlá podhoubím příživníka, složeným z jednojaderných buněk. Nákaza se projeví rezavými skvrnami na povrchu listů. Jsou to místa, kde se vytvářejí výtrusy, a to na líci t. zv. pyknospory (spermacie), na rubu pak aecidiospory. Pyknospory vznikají ve váčcích (spermogoniích čili pyknidách) a jsou vytlačovány zároveň se sladkou tekutinou, jíž je lákán drobný hmyz, který je roznáší do okolí. Z pyknospor však další nákaza nevzniká; považovaly se za pohlavní buňky, úplně ztrativší svou funkci, ale poslední výzkumy ukazují, že mohou vyrůst v mycelium, které má schopnost splývat s jiným opačného pohlaví a tím dát vznik i bastardním formám u hub.

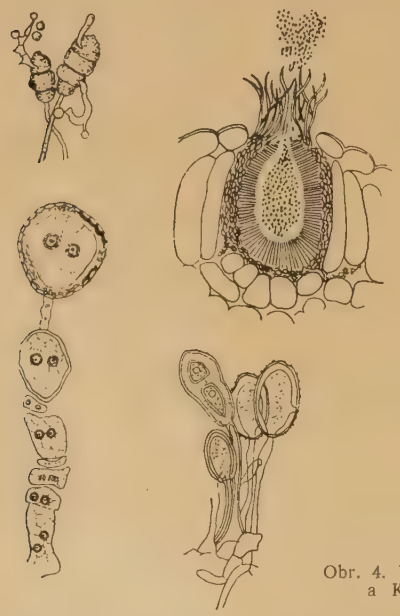
Aecidiospory (jarní výtrusy) se vytvářejí na rubu listů v pohárkovitých útvarech, t. zv. aecidiích. Jsou dvoujaderné a vznikly tedy splynutím dvou původních buněk. Roznášejí se větrem, ale musí dopadnout na trávu, nikolik zpět na dřišťál. Výtrus vyklíčí v dvoujaderné podhoubí, pronikající průduchy do pletiva listu. Pod pokožkou vznikají ploché, podélné útvary hyf, z nichž se tvoří třetí druh výtrusů, t. zv. uredospory (letní výtrusy). Jejich tlakem po kožka puká a na listech trav se objevují známé rezavé čárky. Uredospory se větrem dostávají opět na listy trav a v 5—6 dnech mohou znovu dát novou generaci. Tím může být dán vznik lavinovitému šíření nákazy.

Jestliže je hostitelská rostlina vyčerpána nebo již končí svůj životní cyklus, začne houba vytvářet na témže podhoubí výtrusy nového tvaru, t. zv. teleutospory (zimní výtrusy). Jsou tmavé, takže skvrny na listech a stéblech trav na konci léta skoro zčernají. Teleutospory spadnou na zem a přečkají zimní období v klidu. Na jaře vyklíčí ve dva zvláštní útvary, t. zv. phragmobasidie, na nichž vznikají po čtyřech nové výtrusy (basidiospory). Ty jsou vymrštěovány do vzduchu a musí dopadnout na mladý list dřišťálu. Vyklíčí v mycelium, které

stačí prorůst přímo pokožkou do pletiva, tam se rozroste a začne vytvářet aecidiospory a pyknospory. Vývojový cyklus je uzavřen.

Pro označování jednotlivých stadií užívá se číslic, a to: 0 — spermacie, I — aecidiospory, II — uredospory, III — teleutospory, IV — basidiospory.

Rez obilná potřebuje k svému vývoji dva hostitele. Může však přezimovat i ve stadiu uredospor, ale ty snadno vymrzají a jen výjimečně mohou přímo



Obr. 4. Uredospory a Teleutospora podle Kursanova a Komarinského kreslil arch. J. Pulchart.

způsobit větší epidemii rezavosti obilnin. Jsou-li však hostitelské rostliny zeslabeny, snadněji se nakazí. Pozoroval jsem letos na př. na Olomoucku, že žitná pole, infikovaná námelem, měla mnohem větší výskyt rzi obilné než sousední žitné porosty bez námelových kultur.

Nutnost nebo potřeba dvou hostitelů je u rzí velmi rozšířená. Jako příklad můžeme uvést:

Puccinia maydis	I na šťavelu tuhém	II, III na kukuřici
Puccinia triticia	I na žluťuchách	II, III na pšenici
Puccinia simplex	I na snědcích	II, III na ječmenu.

U některých druhů nejsou všichni hostitelé známi, jiné rzi prodělávají celý vývoj na téže rostlině, jindy zase může některé stadium vůbec vypadnout.

Vývoje rzí souvisí se sněmi. Jejich předkem snad byly jakési saprofytické houby, některými vývojovými znaky snad upomínající na Auriculariaceae. Vlivem parasitismu došlo ovšem ke změnám ve funkci jednotlivých orgánů. Čeleď Melampsoraceae je primitivnější a liší se od čeledi Pucciniaceae již svými hostitelskými rostlinami. Stadium I má většinou na jehličňanech, stadium II. a III. na kapraďorostech, zatím co Pucciniaceae žijí většinou na rostlinách krytosemenných.

Nápadným znakem rzí jsou t. zv. speciální formy (formae speciales). U rzi obilné je jich asi deset; všechny mají jako prvního hostitele dřišťál, ale pak

musí přejít na určitý druh trávy, na př. na žito, pšenici, ječmen, pýr, oves, ovšíř, lipnici a j. Ale i v rámci téhož druhu hostitelské rostliny se houba specialisuje a tvoří t. zv. biotypy, vázané na určitou odrůdu nebo kulturní sortu. Jen u Puccinia graminis f. spec. tritici (z pšenice) je jich popsáno asi 150. Tato úzká specialisace není však jen u rzí; byla zjištěna i u snětí, padlí, u rodu Peronospora a u jiných houbových parasitů.

Boj proti rzím je obtížný. Někde se hubí jedna z hostitelských rostlin, aby se přerušil vývojový cyklus parasita, hledají se obilné sorty, vzdorné nákazám, zkoušejí se kultury raných obilovin, aby zrání zrna přišlo dříve než masový rozvoj uredospor, podporuje se zrychlení vegetačního období rostlin hnojením superfosfátem. Prozatím však nemáme prostředku, jímž bychom mohli nepříznivý vliv rzí úplně vymýtit, a musíme se spokojit aspoň omezováním příliš velkých škod.

Jaroslav Chytil:

Mykologickému sborníku do XXXIII. ročníku.

Ярослав Хитиль: **Микологическому сборнику на путь в XXXIII г. издания.**

Své doby jsem se — bláhově — pokusil sestavit si pro ulehčení svého houbařského studia ze svých několika ročníků ČČsH (Mykologického sborníku) věcný abecední soupis obsahu — tedy ne pouhých článků, jak je obvyklé při uzávěrce ročníků). Ale dospěl jsem brzy k poznání, že na to nestačím, chci-li si takovou pomůcku sestavit „jen tak jako mimochodem" vedle svého vlastního povolání, — neřku-li abych se pustil lehkomyslně do pořízení abecedního rejstříku všech vyšlých ročníků. To by byla práce přímo — lexikální: Ano, znovu zdůrazňuji. Těch 32 ročníků ČČsH—MS — to je poklad praktických a teoretických vědomostí, poznatků, výzkumu a práce tisíců přispěvatelů mnoha generací pro „Mykologický naučný slovník", jaký sobě přímo vyžádá — ba vynutí — budoucnost, ač už dnes ho těžce postrádáme. Tím jsem — doufám — charakterisoval nejvýstižněji ráz a hodnotu našeho sborníku, — nehledě k jeho významu osvětovému, přírodovědeckému, hospodářskému, mravnímu, národnímu, — ba vzhledem k jeho výzkumnickému zaměření celosvětovému, i k jeho významu mezinárodnímu, ba všelidskému. A měl by vycházet v několika jazycích, protože pouhá cizojazyčná „resumé" už nedostačují, — vždyť máme přispěvatele a čtenáře více zahraničních národností. Kde na světě najdete podobný případ?

A při tom je to list jedinečný svého druhu, časopis moderní, časopis dneška. Vše, co mu chce konkurovat, co ho chce poučovat, je proti němu malé, zastaralé. Vždyť je to časopis opravdu vědecký a při tom zároveň lidový. Je to krátce řečeno list pracujícího lidu pro pracující lid. Kdo jej píše? Pracující lid dneška: Akademici, vysokoškolští profesoři, učitelé, zřízenci, důchodci atd. Ale také — rovní mezi rovnými — (a to již od jeho začátků do dneška) pouzí a skuteční dělníci. A kdo jej u nás odebírá? Zase jen pracující lid, pracující z podniky, instituce.

Uvažujíce o významu, úspěchu a poslání časopisu, nemůžeme nevzpomenout jeho zakladatele a redaktora, jehož životním dílem je tento zázrak: to už není pouhý „řídící činitel" nebo dispečer (u neodborného časopisu postačil by i pouhý rutinér) — to je na slovo vzatý odborník, věhlasný badatel, světoznámý učenec, neúnavný výzkumník, geniální organisátor nadlidské, až do sebeobětování zacházející dobrovolné a neplacené píle a houževnatosti. I když (z neinformovanosti a nemístné konkurence) neuznáván, nemístně umlčován a přezírán (nikdo není doma prorokem!) — zasloužil se nejen doma, i jinde o popularitu svého oboru a jeho tiskového orgánu, který se stal veřejnou mykologickou tribunou div ne mezinárodní. Vždyť právě ti přispěvatelé

z Bulharska, Maďarska, Polska, Rakouska, Německa, SSSR i odjinud, jsou toho nejradostnějším důkazem. Jak bych byl rád, kdyby ta nepřízeň domácích soupeřů, většinou mladších a velmi mladších mykologů z povolání, našla cestu k jednotné přátelské soutěži a spolupráci! — MSB a Sm. nikdy neútočil,

Obr. 5. Kozák habrový čili lískový — B. Kromholcia rugosus Fris. Výborná jedlá houba našich lesů habrových a lískových. Pod lískami jest přehojná v Polsku, na Bílé Rusi a v Ukrajině, kde se lísky dokonce i pěstují. Na průřezu nebo na slunci černá, nejprve šedne, pak černá. Jest blízce příbuzný následujícímu druhu: kozáku dubovému. Sám jsem jej poznal od mládí u nás v habřině, kde hodně roste, ale na trzích pražských a v běžné literatuře byl spojován s kozákem březovým. Sm.

nikomu neublížil, nikdy zle nekritisoval, ba nikdy se ani skoro nebránil. A proto do něho! Zničit jej! Stydím se, že vším tímto ani zdaleka jsem nevystihl plný rozsah, publikační, přednášečský, exposiční, kulturní, výzkumný, vědecký a j. činnosti a iniciativy tohoto neobyčejného vynikajícího zjevu. Kolik podnětných myšlenek a inspirací pro všestrannou kolektivní součinnost nejširších vrstev z něho vyzařuje! V té věci odkazuji na článek Dr Roberta Vávry „Znaky Smotlachovy vědecké školy mykologické (SVŠM) a její význam pro lid a stát" v Mykologickém sborníku roč. XXXI. (1954) seš. 1—2, čís. 1—4 a v předchozích ročnících. A MSB (Sm.) radím, aby se nedal!

Ing. Miljutin Jenko:

Hřib borový — B. pinicola (Vent.).

Инж. Милютин Енко: **Гриб боровик — Болетус пиникола Витт.**

Byť i byla obloha zamračena, byť i nálada houbaře byla též taková, přece vzplane nevědomky tichá radost, když znenadání spatříš před sebou mohutnou plodnici tohoto jedinečného hřibu — hřibu borového čili boráka, a při

důkladném prozkoumání okolí nalezneš i další. Pokud jde o popis této houby, poukazuji na odbornou literaturu. Omezuji článek na poznatky, získané při pochůzkách v lesích osady „Popelné“ u Stach o nadmořské výšce 1000 metrů.

Z jednotlivých druhů rodu „Boletus“ se objeví na horách hřib borový, zvaný na Stašsku „sosnák“, někdy již ke konci května a roste za příznivého počasí ještě v říjnu. Nenalezl jsem jej za 14 let své houbařské činnosti nikdy pod jiným stromem než pod borovicí, a sice v bezprostřední blízkosti starých stromů, nikoliv v mlází, kde bývá úspěšně sbírán hřib smrkový.

Hřib podobný borovému roste u Popelné ve smíšeném lese: (smrk, jedle a mladý buk). Nezjistil jsem, žije-li jmenovaný hřib v symbiose se smrkem nebo s jedlí za předpokladu, že se skládá substrát z tmavohnědé, téměř permské hlíny. Lidově se jmenuje rovněž „sosnák“, ač se liší tato houba od borového hřibu nejen zabarvením, nýbrž i tvarem. Uvnitř třeně je dužnina u mladých plodnic i za suchého počasí jakoby zvlhčena. Za nepříznivých klimatických podmínek napadávají houbu červi tak silně, že málokterá plodnice je úplně zdravá. Bylo by tedy záhodno tuto houbu podrobit laboratornímu zkoumání, aby se spolehlivě zjistilo, o který hřib jde. Viz pozn. red.!

Mírně navlhčená půda stačí, aby se plodnice borového hřibu zdárně vyvíjela. Za příliš horkého počasí houba vysychá. Delší dobu trvající déšť působí ničivě na její vzrůst. Za takovéto okolnosti bývají plodnice zachváceny houbovou plísní (nedohubem), jak se to stalo loni i letos. Zůstane-li voda v prohlubinách déle než 14 dnů, zahyne veškeré podhoubí. Trvá to pak dlouho než se utvoří nové.

Poblíže domu, kde v létě bydlím (Popelná u Stach), je menší les ze samých borovic, asi 60 roků starých. Terén je velmi vlhký, místy skoro bahnitý. Není paměti, že by kdy byl tam nalezen hřib borový. Sosňák vyžaduje spíše písečnatou půdu.

Velmi zřídka lze jej nalézti, je-li půda u pně borovice zarostlá borůvčím nebo brusinkami. Letos se nenašla jediná plodnice na takových místech. Zjistil jsem však, že houba prospívá tam, kde je kolem borovice jehličí. Šedivá tráva, zvaná „šedivec“, tam nesmí být. Mech však nevadí, ani vyčnívající žula. Životní síla podhoubí je tak veliká, že si třeba, je-li pod těžkým kamenem, nalezne cestu potřebnou k vytvoření plodnice. Vede-li borovým lesem horská stezka, lze sbírat na jejích okrajích velmi pěkné kusy, ovšem stezka nesmí být zarostlá borůvčím.

Srostlice ze dvou plodnic nejsou vzácností. Drůz jsem dosud nenašel. Výskyt borového hřibu na místě o menších rozměrech není tak hojný, jak to někdy bývá u smrkového hřibu. Jednotlivé plodnice jsou od sebe přiměřeně vzdáleny.

Za deštivého počasí činí sušení hub na venkově, zvláště pak ve vyšších polohách, určité potíže. Jelikož se mají nakrájené houby rychle usušit, nezbývá než užít jednoduchého prostředku, a to kuchyňských kamen. Ovšem jednotlivé plátky borového hřibu, sušené naznačeným způsobem, zhnědnou, což ovšem neznamená, že by houby pozbyly jak na hodnotě, tak i na vůni.

Pozn. red.: 1. Hřib velice podobný hřibu borovému — B. pinicola Vent. roste pod buky. Zjistil jsem jej v létě 1955 v krásných kusech, jak je popisuje Ing. Jenko, pod starými buky u Mníšku, Nové Vsi a u Dobříše. Nazval jsem jej hřib bukový — B. fagicola Sm. Podrobný popis jeho (a také jiných druhů mnou nově popsaných) s latinskou definicí učiním později. Nemohl jsem dosud k tomu včas hledět, pro nával jiné, důležitější práce, nebo pro nemoc. Prosím, aby mi to bylo prominuto (vzhledem k útoku na mne od Cejpa a spol.). Nemohu vše stačit, ač pracuji i přes svou rekonvalescenci

usilovně, ovšem zdarma a bez pomoci, kterou má bohatě škola Velenovského, většinou dobře placená a na mne znovu a znovu útočící.

2. Nálezem hřibu bukového B. fagicola Sm. vysvětlí se chybný starý názor mykologů, který jsem převzal i do svých Atlasů, že totiž hřib borový — B. pinicola Vent. roste nejen pod borovicí, nýbrž i pod bukem (někdy ovšem roste i ve smrčině a v dubině, to bývá dole u potoka, kam borovice, rostoucí někde nahoře, vysílá své kořeny!).

Obr. 6. Hřib dubový — dubák — B. reticulatus Schf., vyrostlý v Polsku ve smíšeném lese pod dubem. Dlouhá nožka naznačuje, že již nastaly větry a proto ochlazení. Dlouhé nožky u hřibů značí, že přestávají růst. Foto Henryk Orloš — Varšava.

Dr F. Smotlacha:

Borovák.

Д-р Ф. Смотлаха: **Гриб боровик — Болетус пиникола Витт.**

Hřib obecný — B. edulis Bull. má dnes 5 a snad i 6 subspecies, více méně od sebe odlišných. Je to podle mé praktické mykologie pěti-šestidruh. Jako trojdruh poznal jsem již v mládí ve svých 10 letech, t. j. r. 1894:

1. **B. pinicola Vitt. — borák, borovák.** Je houba rostoucí na celé zeměkouli, kde rostou borovice. Výjimečně jsem jej nalezl i pod smrky, ale vždy tam byla nedaleko i borovice.

2. **B. bulbosus Schff. — hřib smrkový, smrčák.** Hlavně symbiont smrku a proto přehojný i u nás, kde se smrk všeobecně pěstuje. Přitom nejvíce roste tam kde žije smrk spolu s dubem nebo lipou. Ale za úrodných let na houby a na tento hřib roste takořka všude v našich lesích i v borovinách, dubinách, a zvláště též pod lipami. Pod lipami roste i mimo les.

3. **B. reticulatus Schff.** — hřib dubový, dubák, dubáček, je houba našich dubin a lesů listnatých, t. j. habřin, bučin (roste tu nižší) — sbíral jsem jej pod buky v Anglii.

Všechny uvedené tři subspecies B. edulis Bull.: borák, smrčák, dubák jsou popsány a po prvé jako subspecies: B. edulis uvedeny v mých „Houbách hřibovitých" (1911) a pak ovšem v obou mých atlasech, zvlášť ve fotografickém — díl I. jsou jejich pěkné obrazy, jejich růstový kalendář a jejich rozšíření.

4. Teprve po vyjití mé monografie r. Boletus r. 1911 jsem zjistil v létě 1911 čtvrtou subspecies — B. edulis, t. j. **B. aereus** Bull. (d) — hřib černohnědý čili černák. Tehdy mi jej donesl můj spolupracovník řed. nemocnice v Čes. Brodě Sýkora. Poněvadž jméno B. aereus Bull. (beta) bylo tehdy zadáno pro hřib bronzový — B. appendiculatus Schff. a obraz u Bulliarda si jméno aereus pro Sýkorův hřib naprosto neprosazoval, pojmenoval jsem jej B. Sykorae Sm. což jsem později změnil na B. aereus Bull. (alfa). Roste v teplých krajích Německa. ČSR a v jižní Evropě. Je to hřib sluneční, ve stínu má formu světlou, kterou Velenovský proměnil chybně ve druh: B. lucidus Vel. U této subspecies je otázka, zda to není dobrý druh: má totiž výtrusy a proto i trubičky trvale živě žluté, kdežto prvé tři subspecies žlutozelené.

5. V létě r. 1955 v sanatoriu na Pleši a na Dobříši pod staletými buky našel jsem další subspecies B. edulis Bull., t. j. B. fagicola Sm. — hřib bukový, bukáč. Je velice podoben B. pinicola, ale liší se nedostatkem červeného a rezavého nádechu na klobouku, který je skoro černý i na noze, která je břichatá a bělavá. Bukáč blíží se postavou, tvarem, vzhledem klobouku boráku, černák dubáku. Literatura B. fagicola Sm. nezná, ale uvidí pod bukem B. pinicola Vitt., což jsem dříve od ní přijal. Tento domnělý B. pinicola pod bukem je zřejmě B. fagicola Sm. Bližší o B. fagicola a lat. popis příště.

6. Konečně je tu dosud mnou plně nezjištěný a latinský nepopsaný hřib šaštinský — B. Šaštinensis Drázda — Sm., který mi před několika léty popsal Drázda z východního Slovenska z okolí Šaštína. Podobá se smrčáku a dubáku, ale roste výhradně ve starých písčitých borovinách hluboko v písku, takže mu jen hlava vyčnívá. Proč jsem jej tehdy nepopsal latinsky? Čekal jsem jej od Drázdy (který však v houbách dnes na Slovensku nepracuje) a od jiných svých spolupracovníků ze Slovenska, dosud však marně. Chtěl jsem jej vidět, osobně popsat, aby tu nebyl omyl. Bohužel na to, abych jel v srpnu a září pro hřib šaštínský do Šaštína, nedovolilo v posledních 4 letech naprosto 1. moje zdraví, 2. malý důchod. Prosím referenty slovenské (a ovšem i české), aby mi hřib šaštínský letos v létě opatřili.

Nora Stallich:

„Houbařil" jsem v Moskvě.

Нора Сталлих: **Как я собирал грибы в Москве.**

Už tím, že jsem dal první slovo do uvozovek, naznačuji upřímně, že tento článeček nebude nějakou zvláštní přínosnou mykologickou reportáží, nýbrž malou vzpomínkou na milé chvilky, kdy jsem se v Moskvě setkal s houbičkami. Dostal jsem se do Moskvy jako šťastný účastník zájezdu Národního divadla. Náš poměrně krátký pobyt (3 týdny) byl tudíž zkouškami, představeními a prohlídkami přímo nabit. Bylo to všechno moc hezké a zajímavé, ale já měl v této časové tísni ještě ke všemu v kufru prut na ryby, krabičky na brouky a kudlu na houby. Co tedy dříve — a hlavně kdy? Kdyby to bylo v Praze, tak bych si ráno zarybařil hned před divadlem, přešel bych most, prolezl Petřín a s nějakým tím okounem a čechratkou v pytlíku bych se klidně zúčastnil zkoušky. Ovšem — Moskva má obrovskou rozlohu, leží v nedozírných rovi-

nách a za nějakým tím malým háječkem a otevřenou řekou musíš jet desítky kilometrů. Neměli jsme mnoho času, také počasí bylo prvních 14 dnů velmi špatné, teprve pár dní před návratem jsme se konečně dostali na dva výlety. První jsme podnikli parníkem. Krásná osvěžující cesta po naší vypjaté kulturní dřině, ale zabrala většinu času až na pouhou půlhodinku, kdy jsme se proběhli po „Slunečné poljaně". Než jsem párkrát „protáhl" třpytkou kanál Moskva—Volha (zpronevěřím se rybářské latině a přiznám, že bez úspěchu), sklepal pár broučků a kytiček a konstatoval charakter okolního lesíka, už nás siréna parníku svolávala k návratu. Na zpáteční cestě jsem si teprve v klidu zahoubařil... Prosím?... Ach tak — ovšem — v našem časopise se obyčejně docela logicky píše: Šel jsem tam a tam a sbíral jsem to a to... Odpusťte mi mou bohémsky neodpovědnou fantasii, ale jsem přesvědčen, že bych se v tom háječku (ovšem asi o měsíc později) setkal určitě se všemi druhy houbiček, které rostou v písčitém terénu polabské nížiny.

Při druhém výletu do jiného rekreačního střediska (jméno jsem si nezapsal a proto zapomněl) jsem už učinil značný pokrok. Vkročil jsem do lesa a dokonce jsem se v něm podle libosti brouzdal! Přes tuto výhodu musel jsem se opět omezit na pouhé teorisování, zase bez hub. Byly tam borovice, smrky, půda polopísčitá a místy humusová, zkrátka dokonalé podmínky pro houby. Abych si ověřil své vývody, ptal jsem se mladých ruských rekreantů, kteří tam seděli v kruhových skupinkách a zpívali při harmonikách, jestli: „Jako — hm — zděs — hm griby? Potěšilo mne jejich samozřejmé: „Griby? Da, da!" Ovšem z jejich mávání rukou dopředu a jiných mezinárodních posunků jsem vyrozuměl, že griby, t. j. houby vůbec porostou později a že je sbírají. Je pravděpodobné, že v jejich krajinných možnostech se u Moskvanů nedá mluvit o obdobě mohutných výprav Pražáků do dobříšských a jiných blízkých lesů, nebo dokonce o našem vydařeném houbaření v pražských lesích a sadech. V severních nekonečně zalesněných končinách SSSR si místní houbaři jistě přijdou dokonale na své. A jak známe jejich oblibu a znalost hub, dovedou toho jistě plně využít.

S prvními skutečnými houbami jsem se setkal — u oběda! Nesmějte se — sušené houby — také houby! a já měl dětinskou radost...

28. června objevila se na stole po báječném kaviáru — „gribnaja supa". Masový vývar s nudlemi a pořádnými kusy hub krájených přes celý klobouk. Byl jsem u stolu známý tím, že jsem se dovedl s každým chodem vypořádat s rekordní rychlostí, ale tentokrát jsem jedl velmi pomalu, protože jsem každý kousek — určoval! Vtipálkové se mi smáli, ale mně to nevadilo a smál jsem se s nimi. Byla to důkladná směsice všeho dobrého, co příroda nabízí a co u nás, bohužel, většinou pro nepochopení nevyužito shnije v lesích. Proti velmi malému obsahu hub hřibovitých převládala velká většina lupenatých, pravděpodobně — holubinek. A polévka byla všeobecně prohlášena za výbornou. Organisace sběru, znalost, důvěra, nepředpojatost vůči houbám a hospodárnost je v SSSR rozhodně na výši. Přemýšlejme o tom a při své pověstné tradiční znalosti hub využívejme lépe obrovského bohatství našich lesů! Moje druhé setkání s houbou bylo velmi milé. Vraceli jsme se z prohlídky drážďanské galerie Maněžnou ulicí, která je vroubena stromy, a tu jsem byl upozorněn kolegou, že se „něco" prodírá úzkou štěrbinou kruhového železného chrániče kořenů. Pracně jsem „to" vydobyl z těsného vězení a ejhle! choroš šupinatý! Malinký jako dětský paleček, umazaný, ale mně byl na té frekventované třídě ve středu Moskvy, daleko od domova, v té chvíli milejší než košík hřibů... Moje radost byla tak sugestivní, že zapůsobila na naše vtipálky, že zapomněli na své obvyklé komentáře — a měli radost také...

Odpusťte mi, prosím, že celé moje nevědecky zmatené povídání bylo napsáno vlastně pro tento konečný, spíše citový než mykologický efekt, ale mně byl ten chorošek, ukoptěný mrzáček, v té daleké Moskvě — tak milý!

RNDr Jiří Hlaváček:

Přehled žampionů rostoucích na území ČSR — VI.

Д-р естеств. наук Юрий Главачек: **Обзор шампиньонов, произрастающих на территории ЧСР. VI.**

(Dokončení.)

Sekce V. EDULES Hlav. 1949.

Dužnina plodnice růžovící až rezavící na řezu, zřídka neměnlivá. Anilinem se po chvíli zabarvuje karmínově červeně. Voní houbově, nebo pryskyřičně. Pok. klobouku hladká nebo šupinatá; límeček obvykle zdvojený, nebo ve formě

Obr. 7. Pečárka pochvatá — Agaricus edulis Vitt. — Praha-Strahov leg. et foto Dr Hlaváček. Červen 1951.

pochvy (botky) vytvořený. Lupeny zprvu růžové, až masově červené, pak čokoládové, s ostřím brvitým, bílým. Spory vejčité až vejčito-kulovité. Ruderální, semikoprofilní typy.

18. **Agaricus edulis (Vitt.) Pilát 1951 — pečárka pochvatá.**

Syn.: Ps. edulis Moel. + Schaef. (1938), Moeller (1950).

Chitonia edulis Herrfurth (1933). Ps. Bernardii Quel. (1878), Rich. ÷ Roze (1888), Moeller (1950), non Rick., nec Rea. Ps. Rodmanii Peck (1884), Kauffman (1918), Smith (1939), Lange (1939). Ps. bitorquis Quel. (1888), Ps. peronata Roze (1888), non Massee, nec Lange, Chitonia Pequinii Boud. (1901).

Klobouk až 15 cm v průměru, tlustý, polokulovitý, pak sklenutý - rozložený, s pokožkou hedvábitě vláknitou, často vločkatou, někdy rozpukanou, bělavou až zaokrovělou, s okrajem v mládí podvinutým, vločkatým. Třeň válcovitý, poměrně krátký, tlustý, hluboce kořenující, pevný, bílý, nebo zaokrovělý, vločkatý. Obaly zahalující v mládí celou plodnici jsou tvořeny plachetkou a závojem vzájemně srostlými. Po protržení zanechávají na plodnici různé zbytky: vločky na povrchu klobouku a na jeho okraji a na třeni buď ± dobře vyvinutou pochvu, nebo jeden až více prstenců. Dužnina bělavá, v mládí na řezu zvolna růžoví — rezaví, někdy však i neměnlivá; anilinem ve chvíli

sytě červená. Chutná nasládle, voní nejčastěji pryskyřičně, někdy ale nepříjemně páchne zemí. Lupeny úzké, tenké, zprvu bílé, dlouho růžové, nakonec čokoládové, s ostřím bílým, brvitým. Spory vejčitě-kulovité, hnědé průsvitné 5,5—6,5×4,5—5 μ. Basidie tetrasporické, kyjovité. Cheilocystidy stejnotvaré, bezbarvé, okolo 9 μ široké. Na kompostech, hnojených pastvištích, v parcích i zahradách, celkem roztroušeně. Jedlý druh, velmi chutný.

Obr. 8. Pečárka rumištní — Agaricus villaticus Brond. — Františkovy Lázně. Leg. et foto Dr. Hlaváček. R. 1952.

19. **Agaricus villaticus (Brondeau) Richon et Roze (1888) — peč. rumištní.**

Syn.: Ag. (Ps.) villaticus Fr. (1874), Quel. (1888), Rea (1922).

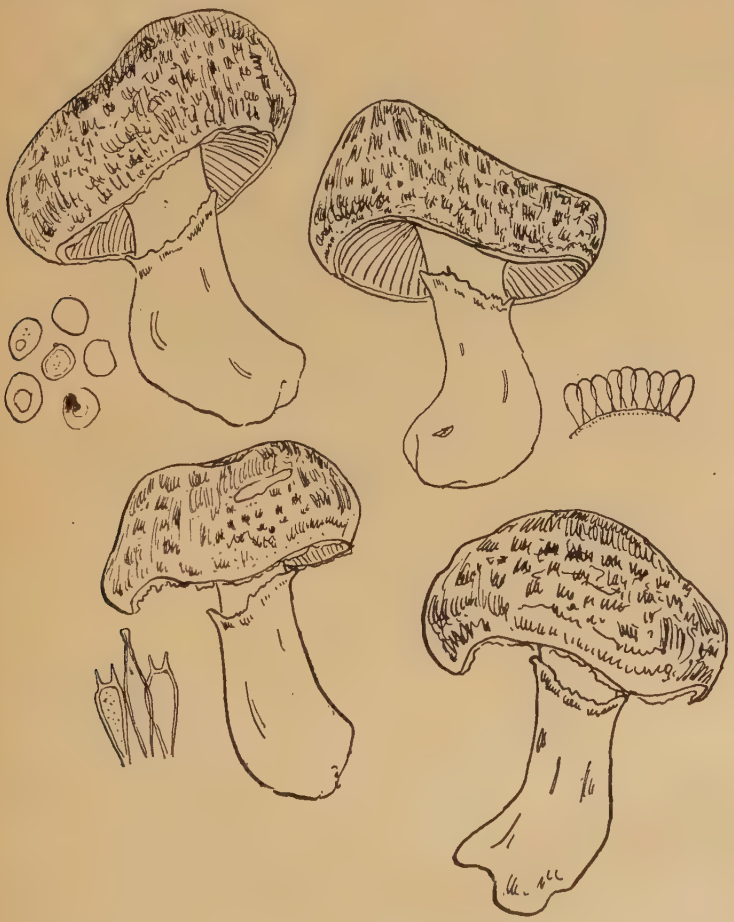
Ag. campester B pratensis α vaporarius Vitt. (1835), Ps. vaporaria Moel. et Schaeffer, Ps. setigera Rick. non Fries, Ps. bivelata Vel. (1921) non Peck, Ps. subperonata Lge. (1939), Ps. echinata Smotlacha (1920) non Roth., Ps. elvensis (Berk. + Brom) Rea (1922).

Klobouk — 20 cm v průměru, nepravidelně polokulovitý, pak sklenutý až rozložený, pevně masitý, tvrdý, špinavě hnědavý, temně hnědě, vláknitě, široce šupinatý, skoro lesklý, v mládí na otlačených místech červenající — hnědnoucí, s okrajem ostrým, v mládí podvinutým, dlouho a význačně lemovaným bílými zbytky plachetky. Třeň až 5 cm tlustý, plný, pevný, hluboce kořenující, zprvu bělavý, pak špinavě hnědý, na otlačených místech hnědnoucí, vločkatý, někdy až šupinkatý. Obaly zahalující v mládí celou plodnici jsou tvořeny plachetkou a závojem vzájemně srostlými; po protržení zanechávají na okraji klobouku bílou obrubu, na třeni pak vločkovité odění a tlustý, kožovitý, rýhovaný límeček. Někdy se tvoří na spodu tř. i pochvovitá botka. Dužnina bělavá, v mládí na řezu zvolna růžově červená, pak rezaví — hnědne, anilinem po chvíli sytě karmínově červená, pak hnědne. Chutná nasládle, v mládí voní pryskyřičně, později často nepříjemně páchne. Lupeny dosti husté, úzké, růžové, pak čokolád., s ostřím bílým, vločkatým. Spory vejčito kulovité, s centrálním tělískem, 5,5—7, 5×5—6 μ. Basidie tetrasporické, kyjovité, 7—8 μ široké. Cheilocystidy stejnotvaré okolo 8 μ široké. Na holé půdě

u lidských obydlí, na okrajích cest, ve sklepích, nebo v parcích a na zahradách, celkem řídký. Jedlý, ale málo chutný.

20. **Agaricus subfloccosus Lange (1939) — pečárka vločkatá.**

Syn.: Psal. hortensis var. subfloccosa Lange (1926), Psal. subfloccosa Lge. (1939), Pilát (1951).



Obr. 9. Pečárka rumištní — Agaricus villaticus Brond. Kresba podle nálezu z Prahy-Střešovic r. 1951.

Klobouk 4—10 cm v průměru, polokulovitý, pak ploše sklenutý, pevně masitý, vláknitý, šedohnědavý, temněji hnědě, přitiskle šupinatý, s okrajem v mládí podvinutým, lemovaným zbytky plachetky. Třeň válcovitý, krátký, tlustý, plný, pevný, bělavý, později nahnědlý, na otlačených místech hněd-

noucí. Límeček pevný, kožovitý, často dvojitý, pod ním na třeni obvykle ještě vločkaté zbytky plachetky. Dužnina bělavá, na řezu červenající pak rezavějící, anilinem se po chvíli zabarvuje karmínově červeně, chutná nasládle, v mládí voní pryskyřičně. Lupeny husté, úzké, dosti tenké, zprvu bledě růžové, zralé čokoládové s ostřím bílým brvitým. Výtrusný prach čokoládový. Spory vejčitokulovité, s centrálním tělískem, 4—6×4—4,5 μ. Basidie ky-

Obr. 10. Pečárka dvouvýtrusná — Agaricus brunescens Peck. Praha 1952 leg. a foto Dr. Hlaváček.

jovité 7—8 μ široké, se čtyřmi sterigmaty. Cheilocystidy kyjovité, bezbarvé 8—10 μ široké.

Na kompostech, smetištích, zahradách a v parcích vzácný. Na dobu výskytu z dosavadních řídkých nálezů lze těžko soudit. Sbíral jsem ji 25. VII. 1944 na kompostě u hráze horusického rybníka u Veselí n/Luž. a 12. VI. 1946 v mladém ovocném sadě v Motole pod bělohorskou plání. Dr Pilát uvádí nález ze 4. VI. 1950 poblíže Senohrab. Na jedlost nebyl dosud zkoušen. Jedná se zřejmě o dobrý druh, blízce příbuzný Ag. villaticus Brond. Ag. brunescens Peck je velmi pravděpodobně jen jeho bisporickým poddruhem.

21. **Agaricus brunescens Peck (1900) — pečárka dvouvýtrusná.**

Syn.: Ps. pratensis auct., Ps. praticola auct., Ps. umbrina auct., Ps. hortensis var. bispora Lge. (1926), Ps. bispora Lge. (1939), Pilát (1951), Moeller et Schaeffer (1938), Ps. praenitens Kudrna (1921) non Beck, Ps. Bohemica Beneš (1934).

Klobouk 4—10 cm v průměru, polokulovitý, pak ploše sklenutý, pevně masitý, okrově hnědý, šedohnědavý až temně hnědý, vláknitý nebo více méně silně šupinovitě rozpraskaný, s okrajem v mládí podvinutým, lemovaným zbytky plachetky. Třeň válcovitý, někdy na basi slabě ztlustlý, tlustý, plný, pevný, bělavý, později zahnědlý, na otlačených místech hnědnoucí. Límeček pevný, kožovitý, často zdvojený, bílý. Dužnina bělavá, na řezu červenající, pak rezavějící, anilinem po chvíli se barví karmínově červeně, chutná nasládle, voní pryskyřičně.

Lupeny husté, úzké, dosti tenké, bledě růžové, zralé čokoládové, s ostřím bílým brvitým. Výtrusný prach čokoládový. Spory vejčito-kulovité, s centrálním tělískem, 6—8×5—6 μ, basidie kyjovité, 7—8 μ široké, se dvěma sterigmaty, marginální buňky kyjovité okolo 8 μ široké. Na kompostech, smetištích, v zahradách a v parcích dosti hojný. Bělavou jeho varietou je

Agaricus brunescens Peck var. hortensis (Cke) n. comb.

Syn.: Ag. campester var. hortensis Cooke (1884), Psal. hortensis s. Lange (1926) p. p., Ps. hortensis f. albida Lge. (1939), Ag. hortensis s. Pilát (1952).

Od typu se liší kloboukem bělavým, hedvábitě lesklým, vláknitým, nebo jemně bělavě nebo nahnědle šupinatým. V ostatních znacích se s ním prakticky shoduje.

Roste na podobných stanovištích jako typus. Je nejčastěji pěstovanou odrůdou pečárek v praxi.

Literatura: Uvádíme jen nejdůležitější práce o tomto rodu, v nichž je rovněž zachycena literatura ostatní:

Hlaváček J. (1952): Biologická studie o našich druzích pečárek. Disertační práce K. U. — Moeller F. H. (1950—1952): Danish Psalliota Species. Friesia 4:1—60, 6:1—60. — Moeller & Schaeffer (1938): Beitrag zur Psalliota-Forschung. Annales Mycologici 36:64—82. — Pilát A. (1951): České druhy žampionů. Sborník národního musea v Praze VII B, n 1:1—142. — Smith A. H. (1939): Studies in the genus Agaricus. Pap. Mich. Ak. sc. 25:107—138.

Jaroslav Sobotka:

Česká jména hub mají starý původ.

Ярослав Соботка: **Чешские названия грибов древнего происхождения.**

České přírodopisné názvosloví hub má svůj podklad zčásti v lidovém pojmenování, ale většina nových názvů hub byla vytvořena houbaři odborníky. Lidová jména a odborná jména prostonárodního původu jsou většinou velmi stará. Houby od pradávna jedlé a některé, svým tvarem neb jinou vlastností nápadné, lid si pojmenoval dávno sám. Některá jména se zčásti v kraji během staletí a tisíciletí ustálila a dědila z generace na generaci až do dnešní doby. O tom svědčí staré herbáře, bylináře a jiné knihy, které zaznamenaly staré lidové a vžité názvy hub. Tak již před čtyřmi staletími byla běžná tato jména hub: hřib, pečárka, smrž, ryzec, chřapáč, holubka (t. j. holubinka), lanýž, podmáslník (t. j. podmásník), pýchavka, muchomůrka, syrovedka (syrovinka). Tato jména čteme v latinskočeském slovníku vydaném před více než čtyřmi sty léty (r. 1511) v Plzni mnichem Janem Vodňanským. V témže slovníku uvedená jména: lesná huba (?, latinsky Agaricus) a liščí huba (t. j. liška) ukazují, že slova huba a hubař jsou starší než slova houba a houbař. Podle Sm. ještě za jeho mládí se říkalo na Hradecku, „hubař" a nikoliv houbař a dodnes se tam tak místy říká. Také v herbáři aneb zelináři proslulého českého lékaře Jana Černého (1517) čteme slovo „huby". Podobně je tomu i v překladu Dr Tadeáše Hájka z Hájku herbáře Matthioliho z r. 1562, kde jsou uvedena také jména některých výše vyjmenovaných hub a označeny Hájkem jako známé a obyčejné. Nově tu zapsány kozáky, podborovníky, špičky. V těchto a jiných starých knihách jsou české názvy, které nepřešly do dnešní odborné terminologie, ale které možná ještě dnes žijí v ústech lidu některého českého kraje, na př. smldky, posádky, vokatice a j. Možno s jistotou očekávati, že ještě v jiných a starších českých písemnostech najdou se další doklady o stáří českého houbařského názvosloví. Bude třeba jen dále pátrati!

Z uvedeného patrno, že jako v jiných vědních oborech, také v mykologii počátky jsou v lidových poznatcích, které byly vtěleny též do pojmenováni hub.

S pojmenováním často souviselo také požívání hub neb jiné užití (v léčitelství). Uvědomíme-li si to, zjistíme, že sbírání lidových jmen hub je práce cenná a mělo by se mu věnovati více pozornosti a provésti je soustavně ve všech našich krajích. Je tu našim houbařům dána příležitost zachytiti houbařskonázvoslovný svéráz kraje. Jazykový houbařský podklad není uložen jen v knihách, ale je živý a žije, v značné části širší i odborné veřejnosti dosud neznám, v řeči příslušníků našeho národa. Proto všichni, kteří znáte nová lidová jména hub, posílejte je prof. Sm., jenž je sbírá. Aby ze zaznamenaných slov mohl těžiti také národopis pro dialekt kraje, nutno povšimnouti si i dialektické délky slabik a v záznamu to výslovně označiti, aby bylo patrno, že nejde snad o pravopisnou chybu neb nedopatření. Pro náš účel nejvíce jmen lze získati zvláště u starých lidí. Vyzýváme proto čtenáře: Hledejte! Pátrejte! Pište Sm.! Seznamy lidových názvů hub, ač dosud neúplné, ukazují, že v různých krajích lidová jména některých hub jsou nestejná, namnoze velmi pěkná a výstižná a mohla by býti i podkladem při stanovení druhových jmen. Je velkou zásluhou MSB (Sm.), že jsou v něm od jeho začátků (r. 1919) pilně sbírána, což platí i snaze, staročeské názvy hub lépe poznat. V tom se dobře uplatnily Smotlachou vyžádané články známého prof. brn. university Machka, na jehož další články v naší otázce se těšíme).

Jen letmý pohled do slovníků slovanských národů ukazuje nejen jazykovou příbuznost slovanských národů, ale nás houbaře utvrzuje, že již v slovanském pravěku, před rozchodem národů ze společného bydliště, byla vžita a společně užívána některá jména hub. Na příklad u Rusů se shledáváme se slovy: grib, gribka, rýžik (ryzec), pečárka, pečerica, muchomúr, lisíca a j. U Poláků: se slovem grzyb, borowik, rydz (ryzec), pieczarka, muchomor, smrdz (smrž), purchatka a purchawka (pýchavka) a j. Jihoslované mají slova pečurka, gljiva atd. Prosíme jménem Sm. spolupracovníky a čtenáře polské, bulharské, ruské, ale i maďarské, rumunské atd., aby MSB do sběru lidových jmen hub přispěli.

Dr Václav Dušánek:

Utržené plodnice hub jsou živé.

Д-р Вацлав Душанек: **Собранное плодовое тело гриба живет.**

Houbová plodnice nezaniká okamžikem utržení od podhoubí, nýbrž určitou dobu ještě žije. To lze pozorovat na příklad u bedel nebo žampionů. Mladé utržené plodnice mají tvar paliček. Klobouky jsou zavinuté, výtrusy v lupenech ještě nedozrály. Proto jsou kryty před vnějšími nepříznivými podmínkami. Necháme-li takovéto mladé plodnice ležet do příštího dne, ne můžeme je ani dobře poznat: kloubouky se zvětšily a rozvily.

Lupeny mladých žampionů jsou bílé, protože výtrusy ještě nedozrály. Po krátké době však můžeme pozorovat, jak barva lupenů, původně bílá, nabíhá, podle druhů žampionu, do barvy šedé či růžové a dále do čokoládově hnědé až úplně tmavé. Současně pozorujeme, jak výtrusy z lupenů vypadávají a usazují se v podobě jemného prášku na podložce v okolí plodnice.

Houbová plodnice je rozmnožovacím útvarem houby. Jejím úkolem je po uzrání vydati za příznivých podmínek ohromné množství výtrusů potomstvu.

Podle shora uvedeného pozorování vidíme, že se ani po utržení houba nevzdává splnění svého úkolu. Ještě je živá, cítí však svůj blízký konec. Proto se snaží všemi silami urychlit uzrání výtrusů a z rozvitého klobouku jich co nejvíce vydati. Pozvolné hnědnutí lupenů žampionu je způsobeno zráním výtrusů.

Podivuhodný je zjev — bylo o něm a o hadovce psáno v předešlém ročníku (XXXII.): Orloš, Mečíř, Zalinová, Šilhová, Poláčkovi, Schäfer, Skopec,

Vtelenská — že z utrženého vejce hadovky zápašné vyroste doma za vhodných podmínek dospělá houba téměř před očima za 1/2 až 1 hodinu. Pokud je vejce uzavřené, houba nezapáchá a je jedlá. Jakmile se vejce protrhne a houba vyroste, výtrusy urychleně uzrají a houba zapáchá, aby přivábila mouchy, které by výtrusy roznášely.

Utržená plodnice kotrče, oříše a p., vsazená do misky s vodou, uchovává několik dní svěží vzhled a dále „roste".

Je zajímavé sledovat, za jakých podmínek podhoubí fruktifikuje, to je vytváří plodnice. Všeobecně uváženo, je tento zjev — snaha po rozmnožování — projevem dobré životní pohody. Plodnice u hub se tvoří za příznivých jim podmínek, to je zejména za dostatečné vlhkosti v půdě i ovzduší, tepla a snad ještě jiných neprozkoumaných vlivů. Zdá se však, že v některých případech se vytvářejí plodnice hub i opačně za podmínek nepříznivých, jakožto projev snahy po zachování rodu. Sm. tu uvádí ze své dlouholeté praxe mnoho nápadných případů. 30. 10. 1955.

Ed. Borovský:

Ochrana vzácných druhů hub.

Эд. Боровский: **Защита редких видов грибов.**

Ceníme-li houby podle jejich užitkovosti pro náš žaludek, musíme se pozastavit nad houbami a cenit je i podle jiných měřítek. Pravý houbař není jen mycofag, ale ocení i krásu hub, jmenovitě krásných svým vzrůstem a zbarvením, otázka ochrany vzácných hub vyvěrá tedy ne ze žaludku, ale je to požadavek našeho krasocitu s díky přírodě. Je to vůbec otázka aktuální, zeptáme se, co nás k ní vlastně přivádí? Komu jsou houby pouze potravou, nevyrozumí a nepochopí cíl tohoto článečku.

Zveřejňuji tedy dávnou svou myšlenku chránit ty plodnice hub, které vynikají svou krásou, jsou vzácné, čili není jich mnoho, byť byly i jedlé a chutné. K této myšlence, abychom se na ně dívali jako na nezbytné doplňky plného celkového obrazu krásy přírody, přivedla mne zcela obvyklá poznámka v posledním čísle našeho časopisu. Oznamuje se tam, že na trhu byly prodávány šťavnatky červené jako šafránka, čirůvka červenožlutá. Šťavnatka-voskovka červená neboli granátová, Hydrocybe punicea Fr. je překrásná houba svým vzrůstem a hlavně zbarvením. K ní se druží podobná, často mnohem větší a ještě krásněji a složitěji zbarvená voskovka nachová, Hygrocybe coccinea Schff. Ten, kdo krásu hledá, vydržel by se na ně dívat v údivu snad celé hodiny. Znovu a znovu nacházel by na nich něco nového, nevídaného. Jeho oko by nenalezlo únavy a nasycení barev a tvarů. Díváme-li se na krásný hřib, i ten nám po chvíli zevšední a je pro nás sice velmi dobrým, ale přece jenom obyčejným hřibem, kterých bývá mnoho. Pocit při nalézání hub krásných a vzácných je tedy naprosto jiný.

Každý rok navštěvuji v září jeden čarovný palouček podhorských lesů opatovských u Litomyšle. Vyrůstá tam více druhů hub obvyklých, ale ještě více druhů hub vzácně se vyskytujících, mezi nimi bohatá skupina rodu šťavnatek. Jsou to tedy ony na prvním místě, které navrhuji k plnému chránění před vysbíráváním a před jiným ničením, druhy od žlutých až po nachově tmavočervené voskovky. Svou vzácnou krásou jsou ozdobou lesních lučin, vřesovišť a pastvin. Nad těmito hubnými květy, třpytícími se v tisíci kapkách ranní rosy, pozastavoval jsem se i letos a našel jsem mezi mohutnými i ony dvě na počátku jmenované. Nutno k nim přidat ještě voskovku voskovou a zlatožlutou. Pozorujeme-li je v jejich růstišti, je to zcela něco jiného, než prohlížíme-li je na pražské výstavě. Jen tam, v syté zeleni zmechovatělé louky, uprostřed lučních květů vyniká, tam je krásná a tam

ji chraňme před ničením. Celá ta škála barev šťavnatek od sněhobílé přes citronově žluté až po granátově a nachově červené není stvořena jen pro náš žaludek, ale je to ozdoba a doplněk našich přírodních krás. Snad po tomto naznačení, jak se dívám na okrasné houby já, porozumíte mému protestu, abychom učili kdejakého mykofága znát jedlost i těchto hub. Upozorňuji, že jsem znovu letos přešetřil chutnost jak šť. červené tak nachové a ve větším množství nijak lahodné nejsou. Sť. luční, sněžná, panenská chutnají již značně lépe. Nesbírejme tedy ty první dvě pro jídlo, ale chraňme je. Nechme je růst, vybarvovat a množit se, najdeme-li je vůbec někde. Nebudeme tím loupit přírodu o to, na co je naše oko žádostivé se dívat a pocítíme to hřejivé pochopení plné a vznešené krásy, vložené i do těch některých našich milých hub. Skřivánek, vlašťovka, drozd či pěnice mají také maso a přece to kulturního člověka ani nenapadne, aby je chytal, zabíjel a jedl. Tak to, prosím, čiňme i s našimi krásnými, jmenovitě vzácnými houbami. Vy, kteří pochopíte mou myšlenku, rozviňte ji dál a uvádějte ji v platnost. K výše jmenovaným houbám přiřaďme i další, na příklad ryzce černohlávka, z nejedlých pak hvězdici nachovou a černohlavou atd.

PhMr K. Voneš:

Vzácnější sběry hub na Jihlavsku.

Магистр фарм. К. Вонеш: **Сборы редких грибов в области Иглавы.**

Separát německých mykologů H. Plotta a H. Canona „Die höheren Pilze des Iglauer Berglandes" z r. 1939 (Anales Mycologici, Berlin vol. XXXVII.), staly se základem mého studia hub zdejšího kraje a tento separát stal se východiskem k poznání mykoflory Vysočiny, kterou od r. 1932 po této stránce studuji. Shromáždil jsem sběry z celého území a dnes chci jen pohovořit o nálezech od r. 1945, t. j. o těch druzích, které tu do r. 1939 nebyly jmenovanými autory nalezeny, případně v separátu nebyly popsány. Jako nejzajímavějšími místy výskytu vzácnějších druhů možno jmenovat tato polesí: Bradlo západně Jihlavy při silnici Jihlava-Pelhřimov, Čeřínek severozápadně Jihlavy (757 m n. m.), reservace „Kluč" a Vys. Spičák u Třeště (jižně Jihlavy), ačkoliv i na mnoha dalších místech setkal jsem se s nálezy, které přinesly mnohá překvapení. Výše jmenovaná polesí jsou tvořena převážně smíšeným porostem, ba převládá zde buk, jedle s hercinskými prvky supramontanního jedlového lesa (sensu Domin) a sice Lycopodium annotinum, Calamagrostis villosa, Soldanella montana. Původní lesy uchovaly se však jen v nejméně přístupných místech a sice na skalnatých a kamenitých kopcích. Tak tomu je právě na V. Spičáku, Javořici, Čeřínku, Popickém vrchu a jinde. Tyto lesy se skládají hlavně z porostů Fagus silvatica, Picea excelsea, Abies pectinata, Acer pseudoplatanus a platanoides, Tilia cordata, řídčeji již Fraxinus excelsion, Ulmus scabra a Quercus robur, poměrně řídčeji Pinus silvestris, Larix decidua. Většina těchto lesů leží v polohách nad 500 m n. m., takže zde rostou druhy horské, případně severské. Avšak ani překvapení nejsou tu výjimkou, tak n. př. dva zajímavé nálezy v tomto území, a to Mutinus caninus a Globaria bovista. Obě dvě tyto břichatkovité houby jsou v Čechách i na Moravě dosti vzácné a rostou jedině v teplejších krajích. Mutinus caninus Hudson nalezl prof. Schnarf sev. Jihlavy ve výši 520 m n. m. u Lesnova na kraji lesa pod líškou v r. 1929. Od té doby však nebyla tato houba již nalezena, i když toto naleziště stále vedu v patrnosti. Globaria bovista L. byla nalezena několikráte, a sice u hradu Roštejna (617 m n. m.) v bukovém lese, u Starých hor severně Jihlavy při trati v příkopě r. 1938 a 1946. U těchto dvou druhů, snad se uplatňuje celkem jižní poloha Jihlavy.

(Pokračování)

Jaroslav Tušla:

Školní jídelna ve službách propagace hub na venkově.

Ярослав Тушля: **Школьная столовая служит распортранению знания грибов на провинции.**

V posledním svém příspěvku zmínil jsem se o organisování celoroční stálé výstavky hub ve školách.

Neobyčejně účinným a dosud nedoceněným prostředkem k šíření znalosti dobrých běžných druhů na venkově jsou školní jídelny. V nich se dnes stravuje převážná část všeho žactva z širokého okolí školy. A děti získáme vždy mnohem snadněji a rychleji než dospělé, u kterých nedůvěra k mnoha druhům výborných jedlých hub je dosud hluboce zakořeněná a velice těžko se přemáhá.

A. V sezóně nasbírají děti na vycházkách pro školní kuchyni lehce dostatek dobrých běžných a snadno poznatelných hub a to jak pro čerstvou spotřebu, tak i pro konservování na celý školní rok. Vycházky se konají vždy pod vedením učitele — zkušeného znalce hub. Na osmiletých a jedenáctiletých středních školách jistě se mezi učiteli najde někdo, komu znalost obecných druhů jedlých hub nepůsobí potíží.

O organisování těchto vycházek se rozepíši podrobně v příštím článku.

B. Nestačí ovšem, aby děti houby toliko nanosily. Musí se také seznámit s obvyklými způsoby úpravy hub pro čerstvou spotřebu (na př. smažení hub) i s nejznámějšími způsoby konservování hub: nakládáním hub do soli, nakládáním do octa, sušením hub. Tomu se naučí právě ve školní kuchyni. Kuchařky se budou jistě radovat, když jim přibudou ochotní a zvědaví pomocníci. Velmi se osvědčují rady a pomoc bývalých učitelek domácích nauk, které úpravu jídel dokonale ovládají a přitom mají dostatek pedagogických zkušeností, aby tomu naučily i nadšené zájemce z řad žactva. Dnes, kdy domácí nauky zmizely jako učební předmět z rozvrhu hodin, je možno konati s dětmi tyto práce ovšem jen v době mimo vyučování. Zejména děvčata z vyšších tříd projevují o úpravu jídel s houbami živý zájem.

C. Dobře upravená jídla s houbami jsou jedinečným prostředkem k odstraňování nedůvěry a nejúčinnější formou šíření znalosti hub.

O syrovinky, pěkně opečené a máslem namazané, se děti div nepoperou. Ryzce (Lactarius del. L.), václavky, muchomůrky načervenalé, lišky, čechratky (Paxillus involutus Batsch), sluky, některé druhy holubinek sbírají se dnes v okolí naší školy běžně. Ještě před několika lety kdekdo do těchto „prašivek“ kopal. Stačí předložiti zelnou polévku nebo omáčku s naloženými ryzci, václavkami atd. a dosavadní nedůvěra roztaje jako sníh na jarním sluníčku. Krásně smažené, vonící, chutné klobouky AMANITA rubescens Fr. zlomily i tvrdošíjný odpor jejich dosavadních zavilých odpůrců. Přišel i předseda MNV a labužnicky si pochutnával na neobvyklé lahůdce. Stařičký bývalý senátor pan Havlena ještě před několika málo lety marně prosil o dovolené paní domácí, aby mu je upravila. Ubohé muchomůrky z obavy starostlivé hospodyně o zdraví vzácného hosta skončily na hnojišti.

Poznamenávám ještě, že houby ve školní jídelně nikterak nevnucujeme.

Náš příspěvek nevyčerpává zajisté všechny způsoby, jak šířiti znalost dobrých hub školou. Zkušenosti však dokazují, že školní jídelna jest bezesporně jedním z nejúčinnějších a nejrychlejších propagátorů. Neboť: „Láska prochází žaludkem“.

**

Mykologický sborník od svého počátku pracuje s učitelstvem. Články kolegy Jaroslava Tušly ukazují cestu, jakou se práce s houbami na škole může úspěšně ubírat. Uvažujte, jak využijete MSb. na své škole ke zvýšení znalosti hub!

Dr F. Smotlacha:

Bělověžský prales.

Д-р Ф. Смотлаха: **Беловежский заповедник. Сокращенная терминология грибов. Нельзя есть сырые грибы в большом количестве. Опытные и исследовательские станции ЯСМО и МИ.**

Tato jedinečná, rozsáhlá lesní reservace polsko-ruská je předmětem výzkumů nejlepšího znalce polských lesních hub a vynikajícího dlouholetého našeho spolupracovníka, mykologa Ing. Orloše. Jeho práce má velikou cenu, neboť se obrací nejen na rody a druhy hub, t. j. na floristiku, nýbrž i na život hub a jejich vliv na stromy a na různé biotopy bělověžského pralesa. Uveřejnil jsem již dříve několik prací Orlošových. Všechny ukazují na jeho správný postoj k výzkumu hub a to zvláště hub lesních. Bělověžský prales má v mykologu Ing. Orlošovi velkého badatele a výzkumníka. Pokud jsou v jeho článku připomínky českých mykologů se týkající, budiž mu sděleno, že českoslovenští mykologové, sdružení v ČMS (MÚ) — Smotlachova vědecká škola mykologická — od počátku naší vědecké práce v houbách, t. j od roku 1905, nepracují jen v podrobné floristice a praktickém využití jedlých hub, v ochraně před otravami, nýbrž i v životě a sociologii hub: Symbiosa velkých hub (Boletus, Gomphidius, Lactarius, Russula atd.) s lesními stromy prostřednictvím ektomykorrhizy a lesní stromy bez velkých hub, ale s endomykorrhizou objevil autor již v r. 1905 atd. Z toho, co jsem dosud o bělověžském pralese a jeho houbách zjistil (nejvíce z článků Ing. Orloše), je zřejmé, že jeho houby nejsou nic jiného než převážnou většinou houby jeho širého okolí a to tedy i severních částí Čech, Moravy, Slezska a sev. Slovenska.

To jsem zjistil po prvé r. 1914—1916, kdy jsem byl s rakouským vojskem v jižním Polsku a v západní Bílé Rusi, na Volyňsku, Ukrajině a kde jsem všude studoval lesní houby. Zjistil jsem všude stejné houby jak v severních částech ČSR, tak a ve velké většině (podle Orloše) i v bělověžském pralese Totéž zjistil jsem na svých výzkumných cestách v letech 1930 a 1931, kdy jsem navštívil a co do růstu hub prozkoumával Vratislav a Poznaň i jejich okolí a r. 1938, kdy jsem hledal houby v okolí Minska, Moskvy, Leningradu, býv. Carského Sela a Varšavy. Jsou tu ovšem jistě zajímavé odlišnosti a je třeba je zjistit. To bude možné, až Ing. Orloš plně prozkoumá houby polské reservace Bělověžského pralesa, jak alespoň zamýšlí.

Však tu máme ještě druhého partnera Bělověžského parku, t. j. SSSR, lesy Litvy a Bílé Rusi, jež rovněž patří větší částí k Bělověži (v Polsku je 58.000 ha, v SSSR 2,000.000 ha). Avšak i v SSSR, zvláště v Leningradě, který není rovněž příliš vzdálen od Bělověže, děje se dnes úspěšný a podrobný výzkum hub, který vede velmi úspěšně spolupracovník našeho listu B. P. Vasilkov. Doufejme, že i tento sovětský mykolog promluví o houbách bělověžského pralesa. Ten jistě potvrdí, co jsem řekl o celkové shodě tamních hub s našimi.

Zkrácené názvy hub.

Lidstvo svou řeč postupem doby upravuje. Z germánských řečí je nejkratší angličtina — řeč námořníků. Na moři nelze volat na sebe a mluvit dlouze. Ze slovanských čeština. Je to řeč pracujících rolníků a dělníků (při práci na poli, v dílně nelze užívat dlouhých slov). Řeč anglická a částečně i česká se blíží řeči telegrafické, jež je rovněž — jako krácená řeč anglická a česká — znakem pokroku a vyšší kultury. To je patrné i v řeči houbařské. Pro nejlepší houby jsou názvy krátké: hřib, kotrč, smrž, hník, kozák, modrák, loupák, borák, dubák, klouzek, slizák, chřapáč, ucháč, bedla atd. Lidové

názvy: místo čírůvky nahé, lidové „nažka“, místo čírůvky fialové „fialka“, místo čechratky podvinuté „čechra“, místo závojenky olovové „olůvka“, místo muchomůrky růžové „růžovka, masák“ atd.

Syrové houby nejezme.

Myslíme tím houby ve větším množství, jak zkoušeli někteří nadšenci pro houby. Jsou těžce stravitelné a mimo to některé působí nepříjemně na některé lidské organismy. Já sám jsem zkoušel za syrova mnoho druhů hub, ovšem většinou v malém. Žádná mi nevadila, kromě hřibu satana (B. satanas Lenz), po kterém jsem v r. 1907 zvracel. Je jisté, že mnohý, kdo sní za syrova na př. hrst václavek, zvrací, ačkoliv uvařeny, usmaženy či naloženy v octě jsou pro každého výborné, jedlé a chutné houby. Každého zde ovšem zvracení nestihne, ač je i dosti lidí, kteří syrové houby vůbec jíst nemohou. Vzpomeňme si na Bezděka, který připravoval pro své posluchačstvo salát ze syrových jedlých holubinek (namodralé, nazelenalé, mandlové atd.), politých octem. Tento salát všem chutnal a nikomu naprosto nic nebylo. Byl výborný. Tak v malém jím syrové houby od mládí beze škody, počítaje na př. s vitaminy a stopovými látkami v nich obsaženými. Ale syrové ve větším množství nejím, jako nejím syrové maso, ač by bylo biologicky cennější než vařené. Nejím je proto, že nejsem na ně zvyklý. Ovšem zkoušet za syrova houby v malém jsem opakoval od r. 1905 a zvlášť později, kdy jsem houby klasifikoval; v létě neustále. Již od r. 1912 jsem ukazoval na svých přednáškách, že muchomůrka červená není nebezpečně jedovatá, jak se dříve tvrdilo, ale jen opojná. Mně jedna syrová plodnice (napřed jsem ji jedl po kouskách), nikdy neublížila, stejně jako mi neublížila ani jedna plodnice muchomůrky pantherové a muchomůrky hnědé (královské). Muchomůrku zelenou, zbělenou, bílou a závojenku olovovou jsem nikdy nechutnal, protože jsem byl přesvědčen od začátku o jejich jedovatosti. Tuto opatrnost doporučuji na svých přednáškách a varuji vůbec před pokusy s neznámými houbami a konečně i před pokusy vůbec. Ty nechte odborníkům. Pamatujme také, že někdy bývají otravy z hub syrových i připravených jen zdánlivé, vyvolané sugescí či autosugescí.

Co platí o václavkách, to také platí o některých, jinak dobrých a jedlých houbách. Budiž také konstatováno, že staří Čechové i naši nedávní předkové syrových hub nejedli, pouze výjimkou zde byl ryzec syrovinka (Lact. volemus Fr.), ale i syrovinka se jedla obyčejně aspoň povrchně opečená. Tato houba je známa od pradávna (viz starý název) a dodnes je oblíbena nejen u nás, ale i u jiných slovanských národů. Ovšem v Sovětech se od pradávna nakládají syrové houby do soli (silážují). Stávají se chutnějšími a stravitelnějšími. Jsou pak důležitou součástkou potravin. Kdo z našich čtenářů jedl nebo jí syrové houby, oznamte nám to laskavě.

Výzkumné stanice ČMS a MÚ. Úspěšný výzkumný podnik ČMS a MÚ jednak na mé pokusné mykologické zahradě na Kopci sv. Jana v Hradci Králové, jednak s. Albína Havla v Labuti na Tachovsku vzbudil veliký zájem u našich členů a referentů. Jak moje zahrada v Hradci, tak výzkumná stanice Havlova v Labuti byly v minulých letech předmětem zájmu a cílem mnohých návštěv. Avšak je to i nová věc pro druhou pětiletku ČSR. Velká řada našich referentů, kroužků, odboček i škol, které mají v blízkých lesích své výzkumné oblasti, čili jak říkáme zahrady, přetvořuje tyto kousky lesů i se širým okolím ve výzkumné stanice. Je to můj návrh, který jsem loni pro svoji nemoc nemohl uplatňovat a který by letos všude, kde je to možno, měl býti proveden. Nebudeme zde psát, kdo a kde, ale čekáme, že v příštích zprávách pro ČMS, MÚ a Mykol. sborník, budou již také zprávy o dalších výzkumných stanicích

v ČSR. Smotlachova pokusná mykologická zahrada od r. 1907 a Havlova letní mykologická stanice od r. 1952 tvoří jen formální počátek, pokud se týče názvu. Ve skutečnosti všechny naše odbočky, kroužky a referenti na venkově,

Obr. 11. Čirůvka žlutočervená — (šafránka). Tricholoma rutilans Fr. Je to známá čirůvka rostoucí ve shlucích na pařezech, někdy ve velké hojnosti. Je jedlá, nutno však býti opatrný pro možnost záměny s čirůvkou sírožlutou.

stejně jako naše školy, mají již od dřívějška své výzkumné stanice, jen je třeba je dnes dokonaleji naplánovat. Příště podáme všeobecný plán těchto výzkumných stanic. Prozatím čekáme ode všech naších vedoucích referentů zprávy, jak sami stanice výzkumné na svých střediscích plánují a jak je již uplatňují.

Akademik B. Němec:

Huby v lese.

(Z knihy „Rozprávanie o stromoch a lesoch.)

Академик Б. Немец: **Грибы в лесу.**

To, čo voláme hubami, sú vlastne ich plodnice. V zemi sa rozprostiera rozsiahle podhubie, zložené z mnohých rozvetvených vláken alebo povrazcov, spletených z vláken, aké má napr. opienok obyčajný (Armillarie mellea). Niektoré druhy majú masívne koreňovité útvary vrastajúce do pôdy, plodnice iných sedia v pôde plytko. Kým podhubie je nenápadné a voľným okom ho sotva možno rozoznať, samy plodnice mnohých húb sú nápadné tvarom i farbou. Dodávajú lesu zaujímavosti a tým, že sa v jeho prítmí rýchlo zjavia a zase beze stopy zmiznú, majú v sebe i trochu tajomnosti. Okrem toho mnohé z nich sú jedlé, tak že našli veľa priateľov. O mnohých hubároch možno povedať, že sú náruživými zberateľmi húb, pre ktorých les nemá inú zaujímavosť okrem húb. Chodia nevšímavo okolo najkrajších stromov a okolo najkraj-

ších lesných kvetov. Názvy dubáky, osikovce dokazujú, že ľudia si už dávno všimli, že niektoré druhy rastú v blízkosti určitých druhov stromov, iné názvy, napr. kremeniaky, svedčia, že ľudia vypozorovali aj to, na akom podklade sa plodnice vyskytujú. Zberatelia, ktorí pravidelne navštevujú svoj les, vedia dobre, na ktorých miestach určité druhy húb rastú a kedy sa zjevujú. Vedia, ako na ne pôsobí dážď, vietor a teplota. To všetko je u ľudových zberateľov výsledkom dlhej skúsenosti a sme svedkami toho, ako vedecký výskum túto empíriu potvrdzuje. Je zrejmé, že medzi ľudom vznikli rozličné povery alebo neodôvodnené náhľady. Hojne rozšírená domnienka, že huby rastú v závislosti od premien Mesiaca, že sa zjavujú s novým Mesiacom, nie je ničím odôvodnená. Vznikla na základě náhodného pozorovania; aby bola vedecky podložená, musela by byť odôvodnená mnohými presne pozorovanými a dokázanými skutečnosťami. Vo vede je veľmi užitočná rýchle vznikajúca myšlienka, ale aby z nej vznikla vedecká pravda, musí byť overená veľkým množstvom kritických pozorování.

Celkom neodôvodnenou poverou, ktorú možno ľahko vyvrátiť kritickým pozorovaním, je náhľad, že hríb, na ktorý sa človek raz pozrie, prestane rásť. Každý sa môže presvedčiť, že mladý, zdravý hrib, ktorý doma vložíme do vlhkého a teplého priestoru, rastie a viditeľne sa zväčší, avšak to nestačí odhadnúť len od oka, ale skutočným meraním. V ohradenom lesíku som niekoľko rokov pozoroval rast dubákov. Od chvíle, keď som spozoroval plodnice na povrchu zeme, meral som ich výšku i šírku a určil množstvo výtrusov, ktoré vypúšťali. To trvalo niekedy i 14 dní, ale hríby rástli a dosahovali niekedy značné rozmery. Jednako se stávalo, že niektorá mladá plodnica zastavila svoj rast. Vždy se ukázalo, že ju napadli larvy hmyzu. Zdravé plodnice rástli bez ohľadu na to, či som ich meral alebo nie. Červivé plodnice byli asi príčinou náhladu, že ľudský pohľad zastaví rast hríbov. Hríby by však boli prestali rásť i bez ľudského pohľadu.

Zo skúseností je všeobecne známe, že plodnice húb rastú vo vlhkej pôde za primeranej teploty a za bezvetria. Do akej miery závisí vznik a rast plodnic od dažďa, možno sa najlepšie presvedčiť v lesoch rastúcich na priepustných pôdach, ako sú pôdy piesočnaté, tufové alebo pôdy vzniknuté z mladších vyvrelín. Niekoľko rokov som túto závislosť pozoroval v lese pri Oslanoch. Vždy po výdatnom ďažďi asi o 10 až 14 dní sa zajavili plodnice dubákov.

Môžeme sa domnievať, že ďažď dáva podnet podhubiu, aby založilo plodnice, ktoré zo začiatku rastú pomaly, kým vyniknú nad lesnú pôdu a mach. Potom ich rast pokračuje, a to zas 10 až 14 dní. Celý život plodnice dubového hríba je dlhý 20, hádam i 30 dní. Ruský botanik Žuravlev tieto fakty potvrdil (Sovetskaja botanika, 1936). Vývoj dubákových plodnic od objavenia sa na povrchu zeme trvá 9 až 11 dní. Za 24 hodín predlží sa noha o 0,7 až 1,5 cm, primer klobúka od 0,4 do 1,4 cm. Najvhodnejšia teplota pre vzrast plodníc je 15,8 C, najvhodnější obsah vody v pôdy 77 až 83 %. Žuravlev zbieral plodnice jedlých húb na ohraničených plochách a určil ich váhu. V smrekovom lese zobral za sezónu na 1 ha 3148 plodnic vo váhe 486 kg, v brezovom 4184 plodníc vo váhe 73,4 kg, v osikovom 3746 plodníc vo váhe 78,6 kg. Zbieral hríb smrekový, osikovce a masliaky, kozáky, dubáky, bôrováky, hríby hnedé, 6 druhov rýdzikov, kuriatka a čechračku podvinutú, z vreckatých smrčok, ušiak a chriapač.

Vývoj niektorých druhov však probieha oveľa rýchlejšie, za dva až štyri dni. To sú napr. huby rastúce po ďažďi, ako napr. malé tanečnice poľné, ktoré se po ďažďi zjavia a o 2—3 dni odumrú.

Lesná pôda obsahuje rozličné množstvá vody; v rovnakom čase sú niektoré miesta veľmi vlhké, iné však obsahujú vody oveľa menej. Prvé sú akýmisi oázami, na ktorých vyrastá mnoho plodnic, kým druhé sú bez húb. Pre bujný rast plodníc väčšiny druhov je potrebné, aby pôda obsahovala 25 až 40 %

vody. Keď pôda obsahuje len 15 až 25 % vody, rastie na nej málo húb. No jestvujú aj druhy suchomilné, ktoré sa uspokoja s ešte menším množstvom vody v pôde. Muchotrávka červená rastie eště pri 11 %, rýdzik kravský pri 12 % vody v pôde. Tanečnica cesnaková rastie na opadaných ihliciach smerkov a jedlí, ktoré obsahujú asi 53 % vody, opienok na trúchnatejúcom dreve bukovom so 75—80 % vody. Priaznivý vplyv na rast plodnic má aj vlhkosť vzduchu. Bedla vysoká zastavuje vo vzduchu obsahujúcom 35—40 % vodných pár ďalší rast; vo vzduchu obsahujúcom 85—98 % vodných pár rastie veľmi dobre. Vzduch v lese je vždy vlhkejší ako mimo neho, na pr. v miešanom lese s bujným zeleným machovým podrastom tesne nad machom bola relatívna vlhkosť vzduchu 82 %, 180 cm nad ním 67 %, ale mimo les len 54 %. V suchom vzduchu strácajú plodnice velmi mnoho vody, pretože nevedia jej vyparovanie regulovať. Pre huby je, prirodzene, najdôležitejšia vlhkosť vzduchu tesne nad povrchom pôdy. Tu sa vodné pary pri pokojnom povetrí hromadia, ale už slabý vietor ich odveje a vyparovanie vody z plodníc rýchle stúpa. Na určitom mieste v lese obsahovala pôda za bezvetria 42—47 % vody, no poniekoľkých veterných dňoch už len 29 %. Ešte rýchlejšie vyschla vrstva lístia, a to zo 48 % na 24 %. Následok toho bol, že huby z toho miesta úplne zmizly. Vietor pôsobí aj priamo na plodnice, a keď je dosť silný, má za následok ich nepravidelný vývoj.

Plodnice húb vznikajú a rastú len za určitej vhodnej teploty. No musíme rozoznávať teplotu pôdy a teplotu vzduchu. Niektoré pôdy sa rýchlejšie zahrievajú ako iné. Príkladom sú pôdy vápencové a pôdy vzniknuté z vyvrelín. Pôdy piesočnaté, ílovité, pôdy vzniknuté z pieskovcov, žúl, rúl, svoru atd. sú oveľa chladnejšie.

Na teplejších pôdach v rovnakom čase rastie viacej plodníc ako na chladnejších. Na jeseň rastú huby len v krytých jamách, chránených pred studeným vetrom. Pod hrabankom je v listnatých lesoch teplota vždy vyššia ako teplota vzduchu nad ňou. Pre normálny vývoj húb je potrebné světlo. V tme síce mnohé druhy plodnice zakladajú, ale len niektoré sa v nej vyvíjajú normálne. U plodnic založených v tme sa pri ďalšom raste veľmi predlžujú nohy, ako to možno pozorovať u všetkých hríbových húb. V lesoch, kde predtým rástlo málo húb, môže sa ich zjaviť veľa, keď sa les preriedil. To však môže byť spôsobené tým, že na lesnú pôdu dopadá oveľa viacej teplých slnečných lúčov, ktoré pôdu zahrievajú. Bedla vysoká vyrastá vždy len na veľmi svetlých miestach, a je príbuzná Lepiota rhacodes, rastie hojne i v tmavej mladej smrečine.

Skúsení zberatelia majú v lesoch svoje miesta, kde plodnice pravidelne nachádzajú. Sú to miesta, kde rastú stromy, s ktorými sú plodnice v spolužití. Ďalej to bývajú miesta vlhké, ako sú pôdne preliačiny. Na jar ich hubári hľadajú na miestach prístupných teplým slnečným lúčom, vo vysokom lese skôr vo vlhkom tieni. Nečekajú bohatý zber za sucha a silných vetrov a vždy si uvedomujú, že huby jsou vo svojom raste trocha vrtkavé.

Dr M. J. Pulec:

Nezvaní hosté.

Д-р М. И. Пулец: **Незванные гости.**

Mezi sty skupin hub, které jsou u nás domovem, soustřeďují zejména dvě příbuzné čeledě celou řadu druhů, které nemá nikdo opravdu rád. Jsou to houby chorošovité a dřevomorkovité. Ne že by mezi nimi nebylo vůbec jedlých hub; několik chorošovitých hub je naopak znamenitých a náš lid je zná a sbírá: oříš — Polyporus umbellatus (Pers.), dubovník — P. frondosus (F. J.), choroš sírový — P. sulphureus Fr. i šupinatý — P. squamosus (Huds.), mlynářku — P. ovinus i žemličku — P. confluens (Alb.). Ale na ty v době zimní velmi snadno zapomeneme, zvláště když téměř napořád narážíme na jejich tak méně sympatické příbuzenstvo.

Na nejrůznějších druzích našich stromů v lesích, hájích i stromořadích sedí často mnohaleté, vytrvalé, tuhé druhy chorošovitých hub, do nichž nebude míti nikdo chuť se zakousnout, i když nejsou jedovaté. S jejich dřevnatým tělem bychom si také žádným vařením neporadili. A přitom jsou to zpravidla nesmírně tvrdošíjní a vytrvalí škůdci našeho lesního hospodářství i ovocnářství, kteří dřevo takřka doslova požírají. Pokud se choroš, troudník či chorošec vrhnou na staré pařezy — tu lahůdku bychom jim dopřáli. Jsou ale jako všichni cizopasníci: nejprve napadnou choré, slabé a méně odolné, ale pak se pustí i do zdravého. Tu mají prvenství zejména troudníky: dřevo jehličnatých stromů, zvláště smrků, prostupuje **troudník kořenový,** neboli **celoroční** — Fomes annosus Fr., způsobující tak zvané »červené« tlení dřeva. Ještě zhoubnější tlení »červenohnědé« je výsledkem činnosti **troudníka borového** — Fomes pini (Th.), který napadá hlavně borovice. Úporný je **troudník ohňový** — Fomes igniarius (L.), jehož podhoubí proniká dřevo listnatých stromů, zvláště švestek, višní, vrb a lip. Tmavěšedé plodnice jsou podobny zprvu jakémusi valu, posléze nabývají podoby koňského kopyta, jak se na nich po léta vytvářejí po vrstvách vždy nové a nové trubičky. Troudník ohňový, působící »bílé« tlení dřeva, napadá téměř výlučně živé stromy. Nebezpečný cizopasník, zvláště na jabloních, je **troudník mrtnatý (štětinatý)** — Polyporus hispidus (Bull.). Podobně si i jiné troudníky vybírají převážně jediný druh hostitele, jako **troudník jasanový** — Trametes fraxineus (Bull.), **rybízový, brslenový** a pod. Všechny tyto druhy jsou obtížnými cizopasníky. To je dnes na zahrádkách, v parcích, sadech! Přírodou jsou ovšem určeny k čištění a k hubení stromů a keřů poškozených. Choroš rybízový napadá rybíz zaschlý, špatně pěstovaný a pod. V dřívějších dobách mohly míti chorošovité houby u nás na svědomí i lidské životy. Sterilní útvary choroš. hub totiž cizopasí na výdřevě v dolech a při nedostatečných bezpečnostních opatřeních mohou způsobiti až zborcení výdřevy a zavalení šachet. Dnes jsou učiněna opatření proti tomu.

Nezvaným hostem v domácnosti je **děrnatka oparová** — Poria vaporaria (Pers.). Ta se ráda z lesních pařezů stěhuje do domů, prostupuje svými bílými vlákny podhoubí zdi a jako »suché« tlení ničí vše, co je ze dřeva, zejména trámy a podlahy. Staré dřevo a větší teplo miluje **děrnatka obecná** — Poria vulgaris Fr., a proto se uchyluje do skleníků, kde ji i v zimě objeví zahradníci k malé své radosti.

Podobným postrachem člověka jsou dřevomorkovité, zejména **dřevomorka obecná** či **slzivá** — M. lacrymans (L.). Tento obávaný škůdce z říše hub se pouští do dřevěných staveb všude tam, kde je teplo, vlhko a nedostatek vzduchu, bílým, později šedým podhoubím proniká dřevo a působí jeho rozpadávání, vylučuje hojně vodních kapiček, působících ustavičné vlhko v zamořených místech (»vlhké« tlení dřeva). Dřevomorka obecná vytváří až půlmetrové polštářovité plodnice, které roní zápašnou tekutinu. Kde se jednou zakořenila, drží se velmi houževnatě a šíří se vytrvale do okolí, pronikajíc zdmi i půdou. Místnosti jí nakažené se stávají zdraví nebezpečnými a proto je nejlépe jí předcházet: nesnáší suchý vzduch, průvan a větrání. V našem časopise psali o této dřevomorce podrobně v XXX. a XXXI. r. ing. Šafr, J. Sezima a Dr Smotlacha.

Zatím co mezi nečetnými dřevomorkovitými jsou napořád jen škůdci, najde se mezi početnějšími chorošovitými jeden druh, který jako by se všemožně snažil zachránit pošramocenou pověst svého příbuzenstva, totiž **troudník troudový** — Fomes fomentarius (L). Je to příbuzný troudníku ohňovému, ale má plodnice korkovité, obyčejně větší a světleji zbarvené. Roste na dubech a bucích, zvlášť v horských krajích. Z něho se připravovala zápalná hubka, bez níž si naši předkové nedovedli představiti rozdělání ohně a staří chirurgové v ní měli bezpečný prostředek k zastavení krve (fungus chirurgorum). Na Šumavě připravovali do nedávna z jeho macerované dužiny i čepice , lehké teplé vesty a podobně; je to materiál neobyčejně trvanlivý a rázovitý.

Pozn. autora: Poněvadž v literatuře bývá v názvech hub nesoulad, uvádím vedle českého i jméno vědecké, většině čtenářů známé. V nové době sděluje prof. Smotlacha, že jeden z našich výzkumných ústavů používá dřevitých chorošů na místě dováženého korku a že odvaru z choroše troudového i jiných druhů se užívalo někdy v medicině jako prostředku k stahování dělohy a proti její rakovině. Byl také již několikráte žádán, aby choroše k tomuto cíli opatřil.

Jako pramene užito: »Přehled hub« od Dr F. Smotlachy (Praha 1936) a »Houby« prof. Dr J. Macků a vlastního výzkumu.

Prof. V. Machek:

Sbírání lanýžů kdysi v Rusku.

Проф. В. Махек: **Сбор трюфелей в старой России.**

Pěkné líčení o tom je obsaženo v knize S. M. Aksakova, Bagrovští (čes. překlad: Praha 1951) na str. 584 a dalších. Ta kniha, nadmíru zajímavá, popisuje život na „šlechtickém hnízdě" v uřském kraji, za Volhou, v zemi Baškirců v 18. století. Vyjímáme z ní to, co bude zajímat právě naše houbaře.

„Po takových častých lijavcích, třebas krátkých, rostlo neobyčejně mnoho hub. Pověst o lanýžích, které se urodily v Tajném lesíku, až hrůza hrůzoucí, jak se vyjadřoval starý včelař, který žil v lese se svými včelami — vzrušila tetičku i mého otce, kteří sbírali houby velmi rádi a zvlášť trhali lanýže.

Tentýž den se hned po obědě rozhodli, že se vydají do lesa se všemi služebnými děvčaty a s mnoha ženami ze dvora. Bylo mi velmi nepříjemné, že během celého oběda se matka posmívala houbaření a zvláště mému otci, který pro tento výlet odložil nějakou nutnou práci v hospodářství na zítřek. Myslil jsem, že mě matka nepustí ani za nic, a jen tak na zkoušku jsem se zeptal hlasem zcela nejistým: „Dovolíte mi, maminko, aby mohl také jít na lanýže?" K mému úžasu matka ihned svolila a řekla důrazně: „Ale jen s podmínkou, že se v lese nehneš ani na krok od otce, protože se jinak ztratíš, když budou mít oni na mysli jen houby." Byl jsem pln radosti z neočekávaného povolení a odpověděl jsem, že se neodloučím od otce ani na chvilenku. Otec se trochu zarazil, a jak se mi zdálo, dokonce se začervenal. Hned po obědě se začali rychle připravovat. U krytého zápraží už stály dva žebříňáky a lehčí vozík. Všichni si s sebou vzali lýkové košíky, koše z březové kůry a z vrbového proutí. Na žebříňáky a vozy usedlo tolik lidí, kolik se jich tam jen směstnalo, zatím co někteří šli napřed pěšky. Matka s babičkou seděly na krytém zápraží a odjeli jsme za naprostého ticha; všichni mlčeli, ale sotva jsme vyjeli ze dvora, hned se na všech vozech začal veselý hovor, který se potom změnil v hlučné povídání a smích; když jsme byli asi verstu od domu, děvčata a ženy se daly do zpěvu a sama tetička jim přizvukovala. Všechny písně byly neobyčejně rozmarné a veselé a mně samotnému bylo velmi veselo. Slyšel jsem písní málo a tak mě uvedly v nadšení, které je posud svěží v mé paměti. Brzy se všichni rozběhli po lese na různé strany a zmizeli z dohledu. Les jakoby ožil, odevšad se ozývalo veselé volání, houkání, hlasitý smích a jednotlivé tóny mnohých písní; Matrjošiny písně byly nejzvučnější a nejpěknější a dlouho jsem rozeznával její vzdalující se hlas. Jevsějič, tetička i otec, od něhož jsem se nehnul ani na krok, chodili mladým lesem, nedaleko jeden od druhého. Tetička první našla hromadu lanýžů. Přišla na malý palouček, zastavila se a řekla: „Tady budou jistě lanýže, a najednou vykřikla: „Ach, vždyť jsem na ně šlápla!"

Chtěl jsem k ní s otcem přistoupit, ale nepustila nás blízko k sobě, řkouc, že to jsou její lanýže, že je našla ona a my ať si hledáme jinou hromadu. Viděl jsem, jak poklekla, ohmatávala zemi pod listím kapradí, vybírala

odtud lanýže a kladla do svého košíku. Brzy jsem s otcem našel hnízdo lanýžů; také jsem je začal ohmatávat a opatrně vybírat zpod pokrývky loňského poloshnilého listí, v němž rostla všelijaká lesní tráva a květiny. Otec se obíral touto prací s vášní milovníka a zvláště měl potěšení z mladých lanýžů, při čemž mi říkal: „Podívej se, Sěrjožo, jaké jsou ty lánýžečky malé! Vybírej je opatrně, jsou křehké a lámavé! Podívej se: jako by zespodu porostly jemným peřím, a jak voní!“ Vskutku byly mladinké lanýže jaksi velmi milého vzhledu a vydávaly pronikavou vůni. Nakonec jsme naplnili své košíky samými mladými lanýži, když jsme se potloukali po lese asi dvě hodiny. Vrátili jsme se k tomu místu, kde jsme nechali koně, a Jevsějič se dal do hlasitého křiku: „Je čas domů! Všichni pojďte sem, ke koním!“ Ozvalo se mu pár hlasů. Svůj žebříňák jsme hned nenašli a byli bychom jej hledali jistě ještě déle, kdybychom nebyli z dálky zaslechli frkání a řehtání koní.“

Mnoho služebných s košíky plnými lanýžů se k nám brzy přidalo, ale jiné zřejmě zašly daleko. Nečekali jsme už na ně a odjeli jsme domů. Matrjoša byla mezi těmi, které se vrátily, a proto jsem si vyprosil, aby se mohla posadit k nám na žebříňák. Vrátili jsme se právě k čaji. Babička seděla na krytém zápraží, postavili jsme před ni své koše a košíky Jevsějičův a Matrjošin, plné lanýžů. Babička měla houby velmi ráda, zvláště lanýže; jedla je ráda smažené se smetanou, vařené v slané vodě a nejraději solené. Dlouho se s dětskou radostí probírala v lanýžích, kladla malé k malým, prostřední k prostředním, velké k velkým. Babička měla zvláštní chuť: vejce na měkko jedla ráda starší a houby měla ráda staré a červivé, a když našla v Matrjošině košíku zažloutlé ztrouchnivělé lanýže, hned je dala na rendlíku usmažit.“ Potud Aksakov.

Z tohoto popisu vyplývá, že i venkovští šlechtici milovali sbírání hub, ovšem „lepších“. A že se to dálo ve formě hromadných veselých výprav, jichž se účastnili nejen šlechtici, ale i domácí služebnictvo.

Karel Chlebec:

Mykologie a obrana vlasti.

Карл Хлебец: **Микология и защита родины.**

Jak veliký význam může mít znalost hub při obraně vlasti, svědčí výňatek z krásného románu sovět. autora M. Bubjonnova „Bílá bříza“, jejíž třetí vydání u nás nedávno vyšlo.

Přinášíme II. kapitolu z třetí části této knihy, která ukazuje, jak důležitá je znalost jedlých hub i pro příslušníky armády. Tož nechme mluvit samotného autora: Ráno se vydal pluk na pochod. Po hlavní silnici, směřující k Moskvě, těsně za mužstvem přední linie, postupovaly německé štáby, týlové jednotky a reserv. Na silnicích neumlkalo dunění německých tanků, těžkých strojů, dunění motocyklů a rachocení vozů. V obcích u hlavních silnic i v blízkém okolí se nepřátelské jednotky zastavovaly k odpočinku. Ve městech se rychle zřizovala velitelství a posádky. Podle všech příznaků se Němcům podařilo vtrhnouť do okolí Moskvy.

Pluku kapitána Ozerova zbývalo jen jedno: obejít všechny body, obsazené Němci, neukazovat se na silnicích a snažit se dostat se na východ polními cestami, lesy a bažinami. Postupovat liduprázdnými, tichými místy bylo dosti bezpečné — nedoléhaly sem dokonce ani zvuky války.

Z počátku, když ještě mužstvo pluku nebylo zvyklé na své nové postavení, pochod tichými místy se jim všem líbil, ale v brzku všichni došli k názoru, že postup je velmi těžký. Počasí se každým dnem zhoršovalo. Les byl zaplaven

jako při povodni. všude byla těžká nehybná mlha. Hned v prvních dnech pochodu byli nuceni zanechat na cestě v neschůdných bažinách všechny vozy, dvojkolky a dokonce i těžké kulomety. Pochodovat jen tak beze zbraně bylo také obtížné, ale mužstvo pluku šlo rychle, aby dohonilo přední německé oddíly a opustilo pokud možno nejdříve území, které Němci obsadili. Odpočívali jen zřídka, ostatně, jakýpak je to odpočinek v takovém nečase pod širým nebem pod jedlemi. Stravovali se rovněž špatně. Svých potravin již neměli, proto se museli spokojit pozdními houbami a brusinkami anebo s tím, co se jim podařilo občas opatřit v opuštěných vesničkách v lesích. Při každém odpočinku si všichni vojáci píchali do řemenů nové dírky a pevně utahovali pas. Ke všemu byli špatně oblečeni a obuti, bez čepic, bez rukavic a téměř stále promoklí až na kůži. V noci už začínaly zlobit mrazíky. Spali jako zabití a přimrzávali k zemi spolu se svou chatrnou podestýlkou — jedlovou chvojí nebo slamou. Nepodařilo se jim vždy ohřát, protože ohně uhasínaly. Po týdenním pochodu mnozí v pluku tak zeslábli, že se sotva drželi na nohou. By to trudný pohled, jak šli za Ozerovem a Jachnem jejich bojovníci vyhublí, s horečnatýma očima, prokřehlí, v zabláceném stejnokroji, propáleném u ohňů. Ale šli a šli, ponuře a mlčky. V srdci každého vojáka vzklíčila semena velké víry, zasetá Jachnem.

Na začátku druhého týdne pochodu se pluk prodral z tmavých rževských lesů a vkročil na území v okolí Moskvy. Pole jsou tu prostornější s tvrdší půdou a je tu více vesnic. Cesta byla snazší, ale mnohem nebezpečnější. Rozvědčíci naráželi všude na nepřítele. Téměř ve všech vesnicích byly ubytovány německé jednotky. Na četných místech stavěli Němci různá skladiště, dočasné garáže, benzinové stanice. Podél cest bylo vidět rozbité německé tanky, uvázlé v blátě, převržené vozy a auta, na kopcích přesné řady hrobů s březovými křížky. Některé vesnice byly vypáleny do základů a u čerstvých spálenišť mezi holými komíny se tyčily šibenice. A všude, kam oko dohlédne, stoupal pomalu hustý kouř, rozlívající se po deštivé obloze.

Ozerovým bojovníkům bylo jasné, že německý nástup je zadržen a fronta že je blízko. Jednou z východu dolehla zřetelně dělová palba. Dotkla se jejich srdcí jako sváteční zvon a mnozí, když ji poslouchali, tiše plakali. Od toho okamžiku přes to, že se únavou sotva drželi na nohou, všichni vojáci se ještě s větší vytrvalostí prodírali na východ. Ale chůze byla stále těžší a téhož večera, kdy zaslechli dunění dělové palby, střetli se na silnici s Němci. Nastal první boj. Vojáci spálili několik německých vozů a těly nepřátelských vojáků pokryli velký kus hlavní silnice a její okraje. Sami se divili tomu, jak bojovali a co dokázali a všichni pochopili, že jejich pluk, třebaže ztratil téměř polovinu mužstva, je silnější, odvážnější a družnější v boji, než tomu bylo dříve. Mužstvo poznalo svou sílu a vzplálo nezkrotnou touhou po pomstě a odplatě živým plamenem války.

Potud Bubjonnov. I když nechceme tvrdit, že v podobné situaci samotná znalost hub může hrát rozhodující úlohu pro záchranu armády, přece jen tu jde o pomocníka, kterého nelze podceňovat, jak z uvedeného výňatku je jasně patrno. Pamatujeme, že Rusové odedávna houby i silážují, což je činí stravitelnější a potravinově hodnotnější. Jistě je tak připravovali i na líčeném pochodu.

Antonín Šabata:

Kaměadalská svatba.

Камчадальская свадьба.

Dva společníci velké moskevské firmy pro dovoz kožešin vypravili své spolupracovníky Ivana a Sášu i nakupovače Dimitrije na Kamčatku, kde chtěli získat všechnu sobolí kůži. Tito mladí obchodníci v Irkutsku odbočili a směřovali přes Jakutsk—Verchojansk—Gižiginsk na Petropavlosk. Z Gižiginsku dopravovali je na sobích saních Kamčadalové. Když zvečera příštího dne do-

jeli do prvé kamčadalské vesnice, pozdravil hosty náčelník vesnice a se svornou pohostinností pozval je do jurty na svatbu svého syna.

Byli zavedeni do velikého stanu, v němž dokola stálo dvacet šest pologu, malých a nízkých oddělení pro odpočinek, jež byly potaženy dvojnásobnou kožní a vyhřívány hořícím mechem v nádobách naplněných tulením tukem. Uprostřed stanu shromážděná společnost zřejmě již spořádala velké množství šťavnaté sobí pečeně a maňaly a ještě více vypila neznámého omamného nápoje. Též naši cestující si pochutnávali na dobré pečeni. Ve slavnostní chvíli si však nikdo nepovšimnul, že maňala i nápoj zůstaly netknuty.

Kamčadalská svatba jistě není pro ženicha rozkoší. Ženich, dříve než smí podstoupiti manželskou zkoušku, je nucen po tři roky sloužiti svému tchánu. Ale jestliže děvče při obřadu nedá se jím polapiti a vyběhne ze dveří, pak ku sňatku nedojde, ubožák marně tři léta se plahočil a ještě došel posměchu všech.

Obřad zahájil náčelník. Do stanu vstoupil se svazkem trnitých metel, které rozděloval mezi ženy. Poté několik hudebníků začalo na všelikých bubnech a píšťalách vyluzovati zoufalý hluk. Ženy a báby s metlami rozestavovaly se u všech dvaceti šesti pologů. Zatím ženich do stanu zvolna uváděl svoji nevěstu. Náhle nevěsta vyrazila pronikavý výkřik, vytrhla se ženichovi z rukou a vklouzla do nejbližšího pologu. Ženich chtěje ji polapiti, vrhnul se za ní. Ale v tu chvíli za ohlušujícího výskotu ujímaly se svých práv ženy, rozestavené kolem pologů. Zatím co nevěsta vklouzla do pologu a druhou stranou ven, ženich byl zadržen a vyplácen ranami trnitých metel. Čím více se bránil, tím více ho ženy zdržovaly, mučily, tím silněji dopadaly rány, rvaly mu šaty, vlasy, šlapaly po něm. Tím více jásalo a výskalo podnapilé shromáždění. Chichotající nevěsta unikala z jednoho pologu do druhého, ale nebohého ženicha u každého pologu čekal nový výprask. Teprve v posledním pologu nevěsta počká, dá se polapit a sňatek je uzavřen. Šťastný ženich, sotva dechu popadaje, vychází se svou vyvolenou mezi hosty, kteří se znova sesedli, ještě na doušek výtečného nápoje.

Ivan ukazoval prstem na špinavě hnědou páchnoucí tekutinu. Co je to? Dimitrij stáhl obličej. Nejslavnější ze všech nápojů, nebo pokrmů, neboť mnohdy požívají tu ohavnost i v kusech. Je to nápoj získaný máčením velmi jedovaté houby, která zde roste. Tento nápoj nebo houba, požívané v malých soustech, působí opojivě. Je to hrůza, propadne-li některý z těchto jinak výborných Kamčadalů této neřesti. Při každém setkání, při každém pohoštění nesmí chybět kousek houby. Někteří se jí opojují až k šílenství. Přitom se mnohý z nich úplně ruinuje, neboť houba je neobyčejně drahá. Stává se, že některý chudák získá kousek houby, spolkne ji a když už cítí opojení, rychle ji zvrátí a opět ji spolkne druhý.

A maňala? Kurjakové a Čukčové do jisté míry požívají ji jako chléb i brambory. Je mazlavá a má chuť po zemi a trávě. Je to polostrávený mech ze žaludků zabitých sobů smísený s krví, lojem a několika kusy suché trávy. Směs se nechává po několik týdnů na mrazu, je výborná, pro naše žaludky však nesnesitelná.

Mým úmyslem bylo doplnit články prof. Svobody v ČČSH roč. XXIV. a Dr Šmotlachy v Atlasu hub, že opojné nápoje z muchomůrky červené jsou Kamčadaly požívány i o velkých slavnostech, především o svatbách.

Použitý pramen: O. Haustein: Tisíc mil sibiřskými pustinami.

Všichni přátelé hub jsou současně ochránci našich krásných lesů. Legitimace Čs. mykologické společnosti je visitkou šetrného sběru hub a dobré spolupráce s lesním personálem.

Jindřich Šezima:

Kuriosní Lycoperdon bovista L. v Liberci.

O výskytu pýchavky obrovské (Lycoperdon-Globaria bovista L.) lze čísti občas zprávy ať již v denním tisku nebo v odborných časopisech. Tato, v našich poměrech nezvykle velká houba, budí totiž pochopitelně vždy zájem nejen houbařů, ale i širší veřejnosti, která ji celkem málo zná. Bohužel ani odborná literatura nevěnovala pýchavce obrovské dostatečnou pozornost, jak by

Obr. 12, 13. Pýchavka obrovská — Lycoperdon Bovista L. Byla nalezena 17. VII. 1955 v Liberci: Foto Mohr.

si zasloužila, a tak popisy této houby v různých atlasech hub i časopisech jsou celkem kusé, nebo nedostatečné. Tím větší rozruch pak vzbudí houba, které byla dána příležitost vyvíjet se až na samou hranici možnosti v přirozených poměrech.

Začátkem léta 1955 vyrostla na zahrádce domu č. 1 v Květinové ulici v Liberci pýchavka, kterou děti našly a utrhly, když byla veliká asi jako dětská hlava. Vzbudila pozornost a zájem ve jmenovaném domě bydlícího občana p. Mohra, který se s dětmi vydal na místo nálezu, kde našel ještě jednu malou plodnici. Zakázal dětem houbu ničit a pozoroval její vzrůst.

Když nabývala rozměrů jeho očím nezvyklých, vyhledal mne, abych houbu jednak určil, jednak aby se se mnou poradil, co s ní. Po vzájemné dohodě p. Mohr slíbil, že bude pýchavku chránit tak dlouho, dokud poroste, a že bude provádět měření jejího obvodu, aby bylo možno sledovat denní přírůstky plodnice. Houba zatím získala zájem i ostatních obyvatelů domů a stala se v pravém smyslu slova chráněncem všech. Byla úzkostlivě střežena, což bylo i nut-

né, neboť pověst o výskytu obrovské houby roznesla se po celém Liberci a denně do zahrádky domu č. 1 v Květinové ulici putovaly desítky zvědavých lidí. Tyto zástupy dosahovaly počtu až 60 osob. Byl jsem přítomen těmto „exkursím" a zjistil jsem, že znalost pýchavky obrovské v Liberci je minimální. Je to celkem pochopitelné, neboť jde o houbu spíše teplomilnou, které podhorské nebo horské klima obvykle příliš nevyhovuje. Její rozměry udivily nakonec i mne, neboť jsem pýchavku obrovskou viděl třikrát nebo čtyřikrát, největší asi o váze 2 kg.

V atlasech hub je pýchavka obrovská popisována jako veliká kulovitá plodnice velikosti až lidské hlavy, o váze až několika kilogramů. Prof. Dr Jan Macků uvádí shodně s jinými autory, že Lycoperdon bovista L. dorůstá šíře 15—50 cm. V ČČH roč. XXV., str. 29, uvádí J. Jambora, že v červenci 1946 nalezl tuto houbu v Holohlavech o váze 3,20 kg, ale o rozměrech se nezmiňuje. V témže časopise, roč. XXXI, str. 96, píše V. Valentová, že nalezla pýchavku obrovskou v zámecké zahradě v Panenských Břežanech r. 1954. Byla to plodnice o průměru 50 cm, váha není uvedena. Já sám za 10 let svého pobytu na Liberecku jsem zde tuto houbu neviděl a také Dr Ulrich ve své studii „Die Pilze des Isergebirges" v „Jahrbuch des Deutschen Gebirgsvereines des Jeschken u. Isergebirge" 1923, pýchavku obrovskou neuvádí.

Myslím proto, ž bude zajímavé, popíši-li lokalitu a celý průběh růstu pozorované houby.

Zahrádka, která se stala lokalitou pýchavky obrovské v samém centru velkoměsta, je obyčejná zeleninová zahrádka o malé výměře. Půda je tu chudá, písčitá, spodek ze zvětralé žuly, s tenkou vrstvou zahradního humusu. Zahrádka končí prudším, asi dvoumetrovým svahem na jižní straně, porostlým chudou travičkou. Na úpatí svahu je živý plot z pamelníku. Asi uprostřed svahu vyrostla v posledních dnech června první plodnice. Druhá plodnice, na které bylo prováděno pozorování, vyrostla asi v metrové vzdálenosti od stanoviště prvé a 1. července 1955 byla veliká jako koroptví vejce. Na místě prvé plodnice, kterou děti utrhly, vyrostla brzy nová, která se proti pozorované plodnici vyvíjela mnohem pomaleji, pravděpodobně proto, že celkem velmi chudá tráva i půda zahrádky, oslabená předchozí plodnicí, neposkytovala již houbě dostatečné výživy.

Pozorovaná plodnice rostla velmi pravidelně a rychle. 8. VII. měřila na obvodu 90 cm a od tohoto dne se její růst ještě zrychlil. 9. VII. měřila již 117 cm, 10. VII. 140 cm, 11. VII. 164 cm, 12. VII. 178 cm, 13. VII. 186 cm. 14. VII. nebylo měřeno. 15. VII. bylo naměřeno po obvodu plodnice 213 cm — a to je nejvyšší hranice vzrůstu, které houba dosáhla. 16. VII. byla houba ještě měřena, ale přírůstek zaznamenán nebyl. Pro kontrolu měřena ještě 17. VII., taktéž bez přírůstku. Protože plodnice začala měknout, byla utržena a vystavena ve výkladní skříni na libereckém náměstí. Dosáhla 213 cm na obvodu, 65 cm v průměru, 52 cm výšky a 20,80 kg váhy.

Tabulka vzrůstu a denních přírůstků:

Den	1.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.
Obvod v cm	kor. vejce	90	117	140	164	178	186	neměř.	213	213
Přírustek cm			27	23	24	24	8	—	27	—

Konec června a začátek července 1955 byl deštivý, téměř denně byly v Liberci zaznamenávány srážky a ranní mlhy. Teplota po celou dobu vzrůstu pozorované plodnice byla celkem vyrovnaná a pohybovala se kolem 15° C ráno a okolo 18° C a 19° C večer.

Druhá plodnice, rostoucí v blízkosti pozorované pýchavky obrovské, dosáhla obvodu 150 cm a váhy 9,5 kg. Podělili se o ni obyvatelé domu i sousedé, kteří se přesvědčili, jak chutnají pýchavkové obalované řízky.

V těchže místech a v těsné blízkosti vyrostlo ještě několik plodnic pýchavky obrovské, která se tu vyskytovala po celý srpen a září. Na lokalitě jsem byl 1. října a viděl jsem tu další houby tohoto druhu, které tu rostly až do listopadu. Měření již prováděno nebylo, ale podle odhadu žádná z plodnic nepřekročila příliš 150 cm v obvodu a 10 kg váhy.

Za zmínku stojí ještě jeden zajímavý zjev na uvedené lokalitě. Dvě plodnice, vyrostlé v říjnu v malé vzdálenosti od sebe, srostly během vzrůstu a utvořily jednu plodnici podlouhlého tvaru, na které byl srůst celkem málo znatelný.

To, že v literatuře není dosud zaznamenán vzrůst tak velké plodnice pýchavky obrovské, přičítám tomu, že houba, která svou velikostí na sebe brzy upozorní, je obvykle zničena dříve, než může dosáhnouti vrcholného stadia vývoje.

Pozn. red. 1. První zpráva o obrovské pýchavce (prášivce) obrovské — Calvatia (Lycoperdon, Bovista) gigantea (Batsch ex Pers.) do Prahy byla podána telefonicky 14. VII. 1955 pí Jakoubkovou z Liberce do Mykol. ústavu našeho (ČMS) s nabídkou, že bude autem dovezena k účelům výstavním. Mně byla podána zpráva do sanatoria. Avšak z převozu sešlo, aby se nepoškodila a aby dále byla pozorována. O této obrovské pýchavce, Sezimou uvedené, nám hlášené, podali jsme již zprávu na konci předešlého ročníku.

2. Pýchavku čili prášilku obrovskou znám od mládí. V Praze jsem ji sbíral po prvé r. 1907 v červenci na Petříně. R. 1919 jsem ji vystavoval v Karlíně na výstavě hub v září. Sbíral jsem ji na Vítkově vrchu. Od r. 1912 byla skoro každoročně na mých výstavách v technice. V posledních desetiletích byla tu každoročně. Největší velikost, 70 cm průměru a váha 7 kg. Obyčejně byly přineseny jen menší plodnice ještě tuhé a tvrdé. Naši houbaři je někdy upotřebili na řízky, jež jsou krásné, bílé, chutné. Jedl jsem je několikrát již v r. 1907 a později. Sbíralo ji také mnoho našich spolupracovníků, někteří jsou uvedeni v MSB. Smotlacha

Prášilku obrovskou v průměru 50 cm sbíral jsem 8. srpna 1954 v polesí u Boru na Tachovsku. Vystavil jsem ji v naší mykol. stanici v Labuti, kde budila velkou pozornost. Albín Havel

Státní hrad Vysoký Chlumec, okres Sedlčany. Mykologickému výzkum. ústavu v Praze. Oznamujeme Vám, že dne 23. 7. 1955 jsme nalezli ve zdejším hradním vrchu houbu pýchavku o objemu 0,78 m. výška 0,19 m a váze 0,88 kg. Státní hrad Vysoký Chlumec. J. Mikoláš

Rod Lycoperdon — pýchavka dělí se obyčejně na rody dva: Lycoperdon — pýchavka, kde spodní část plodnice je sterilní a rod Bovista — prášilka, kde není části sterilní na spodu plodnice. Prášilky jsou proto kulovaté, kdežto pýchavky nahoru více méně protáhlé. To způsobuje jejich část sterilní. Velké druhy obou těchto rodů bývají kladeny do rodu Calvatia. Proto prášilce čili pýchavce obrovské, vědecky dáváme rodové jméno Calvatia. Možno však ji zvát Bovista gigantea Batsch ex Pers. Nejstarší pojmenování je Lycoperdon giganteum (Batsch ex Pers). Jak ze článků s. Hradeckého, podle Vasilkova, vysvítá, velká řada autorů „ex" při jménech známých běžných hub nepoužívá, pokládají to za zbytečné. Dr R. Vávra

Jos. Bílek:

Něco o čechratce podvinuté.

Čechratka podvinutá (Paxillus involutus) je zde na Vysočině stále ještě zařazena do skupiny „prašivek“, to znamená, že je považována za jedovatou a nesbírá se. Jen výjimečně je sbírána a to ještě nedoceněna. Všeobecně ji zařaditi mezi „houby“, to je po bok hřibu a křemenáče, se v celé oblasti dosud nepodařilo. A přece je to houba dobrá, zasluhující pozornosti. Dovede po vydatných deštích vyrůsti v celých spoustách. Je čistá, uřezáváním nad zemí obdržíme čisté plodnice. Roste v lese i mimo les, v zahradách, parcích, u silnic. Někdy vyrostou plodnice mimořádně veliké a zdravé. Vyrostla na příklad na louce vedle silnice v celé kolonii, plodnice byly i 30 dkg těžké. Za půl hodiny nasbíral jsem pytel krásných, čistých plodnic, hodících se k sušení, do soli i octa. V octě vyrovná se ryzcům, dle mého názoru ho ještě předčí, Vydržela naložena v octě několik roků a nekazila se. Usušená je pak v polévce trochu tuhá, tmavohnědá, takže její vzhled může někoho odradit.

Podle vzrůstu a tvaru plodnic pozoroval jsem 3 formy: formu drobnější, lesní, velikosti asi holubinky mandlové, s kloboukem pravidelným, vyrůstá uvnitř lesa jehličnatého i listnatého, formu větší, nepravidelnou, klobouk často hluboce nálevkovitě prohnutý, všelijak zprohýbaný, tvoří často srostlice a roste ponejvíce v jehličí, formu zahradní, velkou, masivní, s kloboukem pravidelným třeň silný, celá plodnice, zvláště pak na okraji klobouku měkce plstnatá jako u ryzce kravského.

Výhodou čechratky, kromě již jmenovaných je, že se nedá se žádnou jinou nebo jedovatou houbou zaměnit. Dovede však také neopatrného sběratele řádně vytrestat. Při vlhkém počasí se totiž ráda kazí, podléhá rozkladu a plísni. Je třeba proto sbírat jen plodnice zdravé a ty řádně zpracovat.

Věřím, že kdo tuto houbu jednou důkladně pozná, zamiluje si ji a dá jí přednost i před jinými druhy často vychvalovanými.

Václav Novák:

Houby rostou samy.

Je zajímavé, jak se houby hlásí k životu. Měsíc duben byl v r. 1952 mimořádně teplý a dosti vlahý, ale nacházely se hlavně houby skutečně jarní, jako penízovky provázková a šišková a ucháče. Květen již od samého začátku byl skutečně chladný, asi uprostřed měsíce přišly dokonce mrazíky. Vinohradská odbočka podnikla v neděli dne 25. 5. vycházku do lesů u Klánovic za účelem sběru hub. Účastníci se domnívali, že hub nenajdou. Jedna účastnice docela prohlásila, že klánovické lesy jsou „lesy zimní“, kde rostou až podzimní houby. Výsledek celodenního sběru ukázal, že houby nemusí mít právě teplé dny, ale hlavně vlhko, deště, jak tomu bylo po celý květen. Potvrzuje to nález 43 kusů hřibu dubového, dvou kusů hř. smrkového, dva kozáci, dvě růžovky, štítovka jelení, penízovka máslová a docela značně vzrostlá hadovka. Byly nalezeny ovšem též houby celoroční, jako třepenitka cihlová a svazčitá, helmovka nakloněná, špička trávní atd. Nálezy letních hub, jako hřibu smrkového, růžovky a kozáka objasňují Smotlachovu nauku, že houby potřebují ke svému životu a vzrůstu hlavně vodu. Dubnové, velmi teplé dny vzkřísily k životu podhoubí a vůbec nevadilo, aby se život vyvíjel dál, i když později za měsíc, t. j. v květnu, byly velmi chladné, mrazíky promíšené dny, ale podhoubí vegetovalo a vydalo plodnice letních druhů. Není vyloučeno, že podhoubí stačí delší dni, jaké v květnu již jsou, a některé sluneční paprsky, jež pronikají mračny na zem, nebo i zcela krátké sluneční záření během dne, aby před měsícem teplem k životu vyvolané podhoubí vydalo plodnice v příštím chladném měsíci. O tom, že v klánovickém lese mrazy byly, svědčí nález zčernalých listů četných mladých doubků, které na stromě zvadly a zčernaly. (31. V. 52.)

Dr Fr. Smotlacha:

Pěstování hub.

Mezi důležité úkoly praktické mykologie vůbec a proto i mezi úkoly Sm. a jeho školy SVŠM (od r. 1905), Myk. ústavu MU a bezplatné poradny (1907) MSB — Časopisu čs. houbařů (1919) a Čs. mykol. společnosti ČMS (1921) náleží i pěstování hub.

I. Moje počátky s pěstováním.

V mládí mne zajímala a svým životem od jara do zimy se poutavě rozvíjejícím celá příroda. Získala si mne plně nejen ke svému výzkumu, nýbrž i ke svému pěstění postupně naše zahrada květinová, zeleninová, pole a hlavně také sad (ovocné stromy), z přírody pak kolem hlavně les, ptáci, čmeláci a houby. A nejen houby lesní, nýbrž i houby pastvin, luk (špičky, žampiony) i sadů (májovky, sadovky). Vedle výzkumu a studia přírody (měl jsem k tomu po otci zvláštní nadání) jsem si již v mládí pěstoval: květiny, zeleninu, ovocné keře a stromy, čmeláky, ale také na houby zašla moje pěstitelská snaha. Nejpřístupnější zdály se špičky a májovky. Úspěšně jsem je pěstoval vyříznutím části trávníku, kde rostly a zasazením do stejné prostory vykopané v trávníku, kde jsem je chtěl mít, aby rostly. Toto pokusné pěstování se zdařilo, i když s překážkami a bylo znovu a znovu opakováno. Následovaly topolky, které jsem znal od mládí a kterým jsme říkali „hnědáčky", pro jejich podobu s jedlými kotrčemi, z nichž v Hradci Kr. na trhu prodávali i kotrč kočičkovou, čili, jak jsem později zjistil, čirůvku narostlou neboli kotrčovou — Tricholoma aggregatum. Ty ovšem jsem začal pěstovati teprve po roce 1905, kdy jsem po maturitě na gymnasiu přišel na podzim na UK.

Vstup na UK 1905 v Praze znamenal pro mne nesmírnou životní událost. Poznal jsem však, že houby, kterých jsem si hospodářsky i biologicky z domova velmi vážil, nejsou v Praze studovány. Proto jsem se jim věnoval.

U prof. Němce jsem hlásil studium symbiosy hub se stromy, u Velenovského byl jsem přijat r. 1907 do bot. ústavu jako dobrovolný asistent — výzkumník hub.

A tu ovšem přišlo i pěstování hub na program mé práce, ač jsem z hub napřed hlavně chtěl zajistit výsběr toho, co nám roste zdarma a bez práce. To jsou jedlé houby rostoucí přímo v přírodě. V pěstování jsem vedle špičky, májovky uplatnil úspěšně i topolku (1907), kterou jsem tehdy umístil také na trhu v Hradci Králové.

Z literatury se tehdy (1905—1907 a později) dovídám o pěstování lanýžů a žampionů ve Francii, šitaké v Japonsku, jedlých chorošů v Italii atd. R. 1911 překvapuje mne Velenovský svým pokusem pěstovati žampiony. Shromáždil si koňský trus — promíšený i kravským. Sestavil jej na zahradě do tří velkých záhonů, které pokryl slabě zahradní běžnou prstí a pak tam vodou zasel (z kropící konve) výtrusy ze žampionů, které mu rostly na okapu jeho domku. Měl jsem možnost jako dobrovolný asistent Velenovského všechno sledovat, neboť jsem tehdy jezdil k Velenovskému do Mnichovic na jaře častěji. Od konce května marně jsme čekali na žampiony po celý červen, až začátkem července, kdy během týdne silně pršelo, jsem se v sobotu rozjel do Mnichovic. Profesor jel tam také a oba jsme spěchali k záhonům. Záhony byly plny desetitisíců hub, ale hub trusových, na dlouhých tenkých nožkách 5—15 cm vysokých, barvy žluté, hnědé, tmavé, ale bez žampionů. Nemůžeme se těmito houbami dnes zabývat, ač je podrobně všechny znám; jsou to běžné houby trusové, asi 12 druhů.

Pokus Velenovského mi ukázal význam a nutnost preparace koňského trusu, jak bylo již tehdy běžné při pěstování žampionů v křídových dolech v Paříži a jak se odtud šířilo do celého světa. Po založení své bezplatné poradny (1909) a zejména po své úspěšné první pražské výstavě 1912 byl jsem zahrnut každoročně, dotazy stran pěstování žampionů. Tak veliký je o to zájem.

(Pokračování)

b) Výzkum základní, místní a časový. Literatura, lidová jména.

Rudolf Kuželka:

Ouško kořenující.

Ouško kořenující — Otidea radiculata (Sow. ex Fr.) jsem našel v Prokopském údolí u Jinonic po prvé 21. 9. 1955. Dále jsem tuto kustřebku sbíral 24. 9., 26. 9. a 9. 10. 1955.

Popis podle nalezených jedinců: Plodnice pohárkovité, v mládí uzavřené, se později otevírají a nabývají tvaru misky. Apothecium běložluté, na zevní straně plstnaté. Za sucha barva thecia přechází v hnědožlutou. Plodnice mají

Obr. 14. Ouško kořenující — Otidea radiculata (Sow. ex Fr.) Vel. je drobná hubka, která roste na podzim v půdě bohaté humusem.

v průměru 1—6 cm. Na spodku plodnice je tlustá 1—3 cm dlouhá stopka, která bývá obalena částmi humusu. Vřecka (V) jsou válcovitá, nahoře zaoblená 220×10 μ s osmi výtrusy, které jsou uloženy v jedné řadě. Parafysy (P) jsou bezbarvé 3 μ tlusté, nahoře hákovitě zakřivené. Bezbarvé výtrusy (Sp) jsou eliptické s dvěma kapénkami a měří 16×8 μ.

Tuto kustřebku jsem sbíral na kraji smrkového lesa v silné vrstvě humusu. Ouško kořenující je známo u nás z několika nalezišť, většinou ze středních Čech.

Systematiky bývá různě chápána a proto se vyskytuje v literatuře ještě v rodech Peziza, Scypharia, Lachnea, Pseudotis a Sarrcoscypha.

Josef Hásek:

Ucháč obrovský v lesích královéhradeckých.

Ucháč obrovský (Gyromitra gigas Kr.) sbíral jsem ve velkých kusech v lesích královéhradeckých po prvé na jaře r. 1955. Tam je totiž mnohem vzácnější než v lesích v okolí pražském, kam kdysi, na př. do Libřic, chodíval jsem na jisto. Obraz jeho vidím ve Smotlachově Atlase. V lesích hradeckých roste

rovněž každoročně, ovšem musí se znát jeho místa. Sm. má takové místo pod duby na hrázi hradeckého rybníka Datlíka. Můj nález ucháče obrovského v lesích hradeckých způsobil mi velkou radost, fotografoval jsem jej a zařadil do veliké své sbírky popisů hub začaté na vyzvání prof. Sm. před 20 léty, kde mám již velkou řadu ucháčů a chřapáčů z dřívějška. Tato sbírka, kterou by si měl pořídit každý houbař, jest nyní zdrojem mých vědomostí z mykologie.

Luže pod Košumberkem. V květnu jsem již sbíral: Penízovky dubové, špičky travní, májovky, závojenky štítové, 2 ks špičky česnekové, kustřebky, opěnky (lipůvky), penízovky jedlé. Velká úroda byla letos čirůvky májovky a závojenky štítové. Nyní sbírám muchomůrky šedé a růžové, pak holubinky bukovky se již ukázaly. Vyrážejí t. č. lišky. Zdá se, že bude letos velmi příznivý rok na vzrůst hub, ovšem bude-li dostatek vláhy. 17. VI. 55.

Arch. Jos. Šantrůček

Rud. Antoš:

Čtyři vzácnější houby v lesích Solopisk.

Uvádím jen 4 druhy, ne snad všeobecně vzácné, ale vzácné pro Solopisky v lounském kraji. Polyporus ramossimus (Schff.) — oříš. Nalezen ve smíšeném lese (duby, borovice). Patří dubu. Pěkný kus s mnoha kloboučky o průměru 3—4 cm. Použit v kuchyni do smaženice. Chuť výborná. Boletus scaber var. niveus Fr. - kozák bělostný. Nalezen v září na Boru ve staré oplocené školce zarostlé břízkami, s nimiž žije v symbiose. Clavaria pistillaris L. — kuřátka kyjovitá (kyj Herkulův). Nalezena na prostřední cestě v Hřivnicích Krásné. 10—15 cm vysoké kusy. Zde vzácné. Fistulina hepatica (Schff.) — masojed čili pstřeň. Na dubech vzácně.

Oříš čilis **Trasia nôžka** - Polyporus ramosissimus Schff., umbellatus Pers. patrí okolo Levoči k najoblúbenejším druhom hub, hoci sa vyskytuje pomerne riedko. Hubári ju vyhladávajú a vysoko cenia. Jan Demočko.

Žluťák — v některých krajích (Rovensko pod Troskami — viz báseň J. Podobského) též na Jičínsku — nazývají kozák dubový. Našla jsem jej za velikého sucha na pasece, kde rostl ve stínu dubů. Podle Sm. je to houba suchomilná, která má mnoho vědeckých jmen. Božena Sládečková

Rovensko pod Tr. Závojenku hnědolesklou čili jedovatou — Entoloma venenosum Smotlacha posílám, naleziště: Kněžská stráň u Rovenska pod Tr., v trávě mezi smrky, doubky, habry. 30. VII. 1954. Jaroslav Podobský

Jaroměř. Máme stálou výstavku, o niž se léta stará s. V. Chmelík. V ní byly r. 1955 vystaveny plodnice některých vzácnějších druhů: hřib satan, hřib nachovýtrusý, muchomůrka šiškovitá (učitel Krůf v Josefském parku), měchač (Dr Joachymstál u Pecky), černoch, bělolanýž (V. Vřešťov) atd.

Dr Joachymstál

Rovensko p. Tr. Před rokem, t. j. 2. I. 1955 na branném cvičení žactva narazili jsme na hřbitově v Přáslavicích u Turnova ve staré duté lípě na krásný soubor hlívy ústřičné, kterou jsme Vám, pane profesore, poslali do ústavu do Prahy a kterou jsme nám doporučil jako houbu zimní chutnou a cennou.

Učitel J. Hercík.

Křivoklát. Na kraji křivoklátských lesů, zvláště tam, kde nejde slunce, začínají růsti houby. Na výstavku jsem přinesl několik mladých kačenek, několik zvonovek jarních, pak tři mladé ucháče obrovské a několik mladých chorošů zimních z dubových pařízků. Na březových pařezích rostou tu penízovky sametové. 27. IV. 1956. F. Mládek.

Z nemocnice (z dopisu Sm.) Z Vašeho lístku z kliniky jsem neměl radost. Také já jsem nemocen a v nemocnici a bojím se prognosy: s nemocí se plíží jako had.... 15. IV. 54. R. Picbauer

Svojšice. Houby sbírám v háji ve Svojšicích. Je malý, ale má hojně hub. Co znám, za to děkuji jen knihám a časopisu Dr Smotlachy. Z dopisu E. Rieglovi. Ing. V. Platzer

Libice n. Vlt. Zde doma nemohu nic hledat, ale o prázdninách v Bělohradě, tam sbráme všichni, t. j. i moje choť a moje dcerka, jež oba hlásím za členy ČMS. Al. Březinová

Málo přijdu do lesa (práce, stáří), proto jen málo píši. Ale napíši! Časopis má v obsahu tolik vzácného! B. Výmazalová

Poslal jsem Vám čtyři nové členy z Petřvaldu ve Slezsku. Sdělte, zda plní své povinnosti. Richard Burý

Opěnky jsou z nejchutnějších našich hub a zaslouží si, aby je každý sbíral (ČČSHI). Frant. Probošt

Dršťky. Na přednášce prof. Smotlachy jsem se dověděl, že z hlívy ústřičné, stejně jako z mladých chorošů šupinatých, z volského jazyka, z havelek, zelánek, je výborná „dršťková" polévka. Arch. Šantrůček

Litoměřice. Velký, krásný trs penízovky sametonohé z několika set plodnic — vyrostly na starém pařezu břízy v parku — zasílám do stálé výstavky. Kdo jí zná, má po celou zimu houbu do kuchyně. 7. XII. 55. Václav Červený.

Všejany. 16. XI. 1911 sbíral jsem u mladého dubu asi ¾ kg oříše a mimo to ještě mnoho čirůvek nahých, dále václavky, ryzce, havelky. V rožďalovických lesích velké plodnice č. dvojbarvé, jak mi určil Sv. Šebek. Břetislav Polák.

Jankov u Votic. Pečárku lesní posílám ze smrčiny. Objevila se tento čas (v polovině srpna) podle sdělení Dr Sm., který obdržel o tom zprávy, současně na mnoha místech. Tento druh naučte se znát, je to výborná houba do kuchyně. 19. VIII. 55. V. Schůt.

Lípa u Havlíčkova Brodu. Posílám rovněž trs jedlé chutné penízovky sametonohé z březového menšího pařezu. Bude to pro mne čerstvá houba na celou zimu. 8. XII. 1955. Jan Meloun.

Mám z hub nejraději: Hřiby, křemenáče, žampiony, holubinky nazel., namodr., mandl., špičky, růžovku, čirůvku fial., kotrč, lišky obec., májovku, nejraději sbírám všechny druhy hřibů i čechratku podvinutou. Růžena Vtelenská.

Třemešná u Plzně. Nalezl jsem tu ještě 18. XI. 54 mnoho jedlých hub, ovšem již zmrzlých. Silně se mění na př. jazyk volský, ale podle Sm. jsou zmrzlé houby jedlé a stravitelnější. Prof Tesař.

Pečárku Bernardovu sbírám na místě, kam se tu odhazuje popel a p. Napíši o ní podrobně příště. Dr Steinbrenner.

Šediváč říkají na Brdech mlženkám. Fr. Burda.

Krásný choroš lesklý do trvalé vaší výstavky posílám (vyrostl na pařeze na louce u lesa nedaleko Ústí n. L. 15. X. 55). Jar. Klapálek.

Lidový název pro holubinky. Na svých toulkách v okolí Kroměříže na Moravě jsem zjistila, že tamní lid říká velmi hezky houbě holubince, holoubě nebo bělonka. 3. VIII. 1954. Věra Valentová.

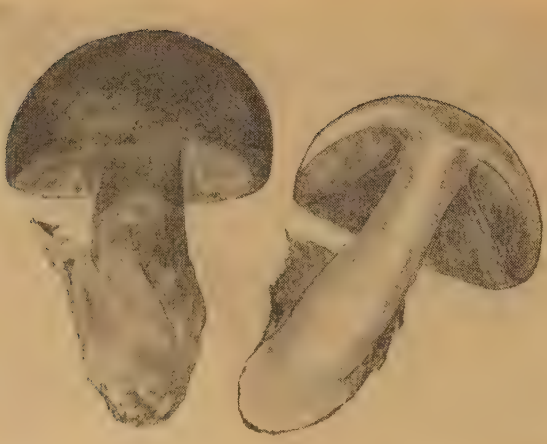
Hřib hořký (žlučník) a hnědý právě zde hojně rostou. Prvý podle Sm. rostl 1955 od konce června, druhý začal v srpnu. Lesy na Lovosicku byly jich plny. 16. VIII. 55. Ludvík Solc

c) Část praktická. Houby člověku prospívající. Úprava hub. Konservace, průmysl a distribuce. Houby jako krmivo.

Václav Chmelík:

Chvála choroše šupinatého.

Za svého pobytu u bratra Josefa, rolníka v Jeníkovicích u Třebechovic objevil jsem v dubnu na pařeze mladý trs choroše šupinatého. Bratr jedl rád houbovou polévku, ale jen ze hřibů, křemenáčů, lišek a májovek, které rostly na jeho zahradě. K jiným houbám měl nedůvěru. Švakrová mi důvěřovala a na moji radu dala na drobno rozkrájený choroš do bramboračky. Bratr ochutnal a otázal se: „to už nám rostou májovky?" Přisvědčil jsem a on reagoval na to slovy: „To je dobrá polévka! Takové choroše nebo jak ty různé prašivky jmenuješ, bál bych se dát i prasatům", Nechali jsme bratra jíst v domněnce, že v polévce jsou májovky, abychom mu nezkazili chuť. Teprve později nabyl jsem zkušenosti, jak znamenitou chuť má i řízek z choroše šupinatého, dokud je ovšem mladý, měkký.



Obr. 15. Jan Spálený: Muchomůrka císařská — Amanita caesarea Scop. Byla nalezena v Sárce 25. 9. 1948 naším spolupracovníkem Janem Spáleným, který ji krásně namaloval. Podle jeho obrazu pořídili jsme obrázek pro nás. Císařka je houba jižních zemí, Slovenskem a jižní Moravou počínaje. V Čechách je vzácná. Roste jen v nejteplejších krajinách středních Čech a jen některá léta. Před 100 léty za Krombholze byla u nás hojnější. Byla známá již starým Římanům, kdy byla pokládána za lahůdku. Také někteří naši houbaři se domnívají, že je to nejchutnější houba na světě, jiní myslí, že nejchutnější houbou je růžovka. Nelze však zapomenouti, že i náš hřib obecný je opravdovou lahůdkou i když se pro jeho hojnost o něm nemluví jako o vzácnosti. Sm.

Obr. 16. Dr Vladimír Matas: Bedla vysoká — Lepiota procera Scop. Připojený obrázek je doplňkem ke článku Dr. Matase v předešlém ročníku stránka 155, kde líčí jak si vypěstovali z výtrusu bedlu vysokou, což podle našich zkušeností je velmi snadné a velmi doporučitelné. Bedlu vysokou zná dnes již dobře každý čtenář, ví, že se dá upotřebit do všech jídel i sušit, a zejména, že je výborná na řízky, které řežeme nebo lámeme z jejího klobouku. Pěstování této bedly je někdy snadné: stačí na příkl. jednu plodnici rozmělnit ve velkém množství vody a touto vodou plnou výtrusů polít místa, kde ji chceme mít. Sm.

Na Nový rok 1955 jsem se svým manželem procházela naší mykologickou zahradou v Jabloneckých Pasekách. Mrzlo, fičelo, všude ležel sníh. Na sběr nebylo ani pomyšlení. Ale přece přímo u cesty na severním svahu vrchu Kynastu na stromě ve výši oka jsme nalezli nádherný trs hlívy ústřičné (Pleurotus ostreatus), který byl na kost zmrzlý, takže jen s námahou šel odlomit. Večer jsme z něho připravili v houbařské chatě sobě i přátelům chutný novoroční zákusek.

Liběna Pulcová

Předpis na lečo z rajských jablíček se špičkami:

Nakrájená cibulka se podusí se špekem, na to se přidají na drobno nakrájené špičky (nožičky odříznout), trochu osolí, okmínuje, opepří, přidají se nakrájená rajčata, ev. zelená paprika, vše se dusí do změknutí, zalije se vajíčkem. Zdobí se čerstvou pažitkou, příloha ředkvička, podává se s bílým chlebem, který možno opéci a potříti strouhaným parmazánem.

Věra Jermářová

PhMr R. Smotlachová:

Výhody praktického houbaře.

Výhoda praktického houbaře, člena ČMS, MÚ a SVŠM, který při svém vědecko-praktickém výzkumu hub sbírá je současně pro vlastní spotřebu hmotnou, spočívá nehledě k otázce vědecké, podle Sm. v tom a) že si sbírá houby sám, b) sám si je kontroluje a čistí, c) že má houby oproti houbám trhovým čerstvější a čistší, d) že má příjemnou rekreaci pohybovou a ve zdravém, krásném prostředí. Vzhled a krása hub, jakož i zdravý lesní vzduch, krása lesa a zdravý pohyb působí příznivě na celou jeho tělesnou soustavu. Je to podobná radost, jako mají zelináři a ovocnáři, když si natrhají zeleninu a načesají vlastní vypěstované ovoce na své zahradě. Ale houbař, sbírající houby v lese, má z přírody a z hub více!

Návrh na pohyblivá střediska na zpracování hub jako polotovaru jsem učinil na žádost Sm. již r. 1951.

J. Benada

Spousty křemenáčů rostly dlouho na podzim. Ženy jich denně nosily plné košíky na trh. Hříbky jen ojediněle, tu a tam lišky a kuřátka. Pak tvrdé lupenaté houby narůžovělé s podhrnutým kloboučkem. Patrně plžatka holubinková neb načervenalá. Zde jim říkají „češky" a dávají je hlavně do polévky. Příště je pošlu. (1955)

Božena Vymazalová

Sída Volfová:

Recepty I.

Houby s parmazánským sýrem. Vymaž porcelánovou mísu máslem a vysyp houskou, střídej pak vrstvu dušených hub s ustrouhaným parmazánem a s vrstvou nějaké masité sekaniny ze zbytků nebo ze salámů (i z ryb, z fillet). Na svrchní vrstvu nasyp parmazán. Vše zalej polévkou s rozkloktanými vajíčky. (Trochu madeirského vína zlepší chut). Péci v troubě 16—20 minut.

Zelená paprika s houbami. Sladké paprikové lusky pokrájej na kousky a spolu s různými houbami udus na cibulce, osol, nakonec přidej 3—4 rajčata, jen co by se ohřála. Špetka cukru pokrm zlepší. Kdo má rád jídla pikantní, tomu přikápni citron, šťávu nebo ocet.

Fazole s houbami. Do měkka uvařené, šikmo skrájené fazole smícháme s dušenými houbami (nejlépe s růžovkami a s pečárkami), zalijeme kyselým mlékem, v němž jsme rozkloktaly trochu mouky. Necháme jen přejít var. Dvě tři rajčata nebo protlak pokrm zlepší.

Houbové omelety. Do osoleného omeletového těstíčka vsyp dušené nebo vařené houby, na másle umíchané vajíčko, mlíčí z ryby nebo napolo dušený mozeček, trochu zelené petrželky nebo pažitky a špetku pepře. Také telecí mícha nebo hovězí morek je do toho výtečný. Pak vše smaž na omeletníku; je to vydatný pokrm.

Milada Nedbalová:

Několik receptů z hub I.

Dušené s paprikou a rajčaty. Pokrájíme zelené papriky samozřejmě zbavené zrníček a trochu jen málo ve vodě ovaříme. Zatím udusíme jakékoliv jedlé houby, jen co pustí šťávu. Přidáme na kostičky pokrájené brambory a čtvrtky spařených zkrupnutých rajčat. Podle potřeby trochu podlijeme (rajčata pustí šťávu) vodou z paprik a udusíme. Chutná skvěle, hlavně dusí-li se na oleji.

Houbové krokety. Na másle zpěníme sekanou cibulku, přidáme krájené houby a dusíme. Pak dáme utřenou sardelku, sůl, pepř, 1 vejce a hrst strouhané housky. Z hmoty tvoříme malé krokotky, které smažíme v rozpáleném omastku. Podáváme s pikantním salátem.

Houbová žemlovka. Pro 4 osoby dusíme na cibuli a 4 dkg tuku, 20—30 dkg drobně krájených hub. Přidáme 2 vejce, stroužek česneku, špetku majoránky, sůl a pepř. Plátky 6 žemlí namočíme v mléce, potřeme míšeninou a pokračujeme ve vrstvení formy. Zalijeme $^1/_4$ l mléka a zapečeme v troubě. Podáváme se salátem.

Frigo. $^1/_4$ kg bramborů, $^1/_4$ kg hub. Houby dáme vařit do slané vody, po chvíli přidáme i brambory a vaříme do měkka. Vody jen tolik, aby se to nepřipálilo. Osolíme, přidáme 3 dkg másla, $^1/_8$ l kyselé smetany, neb mléka, v němž rozkverláme lžičku mouky, povaříme a hned podáme. Lidové jídlo z Třeboňska.

Letní nákyp. Uvaříme každé zvlášť ve slané vodě : 12 dkg rajčat, 20 dkg nových bramborů, 12 dkg kapusty. (Odvary slijeme na polévku.) Kromě toho udusíme na tuku 12 dkg krájených hub. Uvařenou zeleninu též pokrájíme. Pak zadělámo omeletové těsto ze $^1/_4$ l osoleného mléka, 1 žloutku, $^1/_2$ lžíce rozpuštěného tuku, 12 dkg mouky, do níž zamícháme na špičku nože prášku, na konec z 1 bílku sníh. Do vymaštěné vysypané ohnivzdorné mísy nalijeme trochu těsta, pak vrstvičku zeleniny a hub, tak pokračujeme, navrch těsto. Pečeme $^1/_2$ až $^3/_4$ hod. Podáváme v míse.

Houbovec. Udusíme 40 dkg hub. Uděláme fleky ze 2 vajec, trochu vody a hrubé mouky. Do uvařených fleků rozmícháme houby, sůl, máslo, 1 vejce a vše vložíme do vymaštěného pekáčku a pečeme do zlatova. Podáváme se salátem.

Kotlety z hub. $^1/_4$ kg hub se spaří, nechají osáknout, drobně usekají a udusí na 5 dkg másla s kouskem sekané cibule. Vychladlé se umíchají se 4 žemlemi mlékem navlhčenými, přidá se kousek cibule na másle usmažené, 2—3 utřené sardele, zelená petržel, pepř, květ a nechá $^1/_2$ hod. odpočinouti. Dělají se kotlety neb karbanátky a smaží. Je-li to drobivé, přidá se mléko, ale řídké to nesmí být. Brambory a salát k nim.

Houbová pomazánka. Na másle a cibulce usmažíme hodně drobně pokrájené houby, 1 vejce, zelenou petržel, sůl, pepř. Na opečeném chlebíčku neb houskách chutná znamenitě.

Houbové žemle. Hladké (nepůlené) žemle odkrojíme vršek, aby povstalo víčko, střídka se vydlabe a žemle se vymaže máslem syrovým, naplní smaženými houbami a zalije lžicí rozkverlaného vejce. Víčko se přiklopí a žemle se složí

na slabě pomaštěný plech a nechají zapéci jen tolik, co vajíčko uvnitř ztuhne. Jsou výborné.

Pečené houby. Houby se pokrájejí na větší kousky a spaří. Kastrol se vymaže lukem, vysype strouhanou houskou a houby se do něho narovnají, posypou se na 2 prsty silnou vrstvou strouh. housky. Pak se zalejí osoleným mlékem, v němž se rozkverlá vajíčko a dá vypéci. Chutná jako paštika.

František Hubáček: **Vybrané recepty.**

Houbová polévka. U každé polévky, do které dáte houby, zlepšíte její chuť. Kde není možno dát houby, užijeme houbový výtažek nebo prášek z hub. Příprava polévky je všeobecně známá, ale málokterá hospodyně ví, že je lepší čerstvé houby napřed podusit na omastku a teprve pak je dát do polévky.

Houbová omáčka. Na omastku zpěníme cibuli, přidáme hladkou mouku, trochu mletého pepře, zalejeme vodou nebo hovězí polévkou, osolíme, přidáme trochu květu a necháme dusit přes půl hodiny. Houby udusíme zvlášť a nalejeme na ně přecezenou omáčku a ještě povaříme. Hotovou omáčku můžeme okořenit nebo osolit podle chuti.

Houbo-lečo. K tomuto a všem dalším jídlům možno přidat kousek salámu, uzeného masa a to zvláště těm, kdož jedí houby častěji, aby se snad nepřejedly. A tím často oklameme t. zv. „masožravce", že někdy vůbec nepoznají, že jedí houby a ne maso. Zpěníme cibuli, přidáme nakrájenou papriku sladkou i pálivou dle chuti. Po deseti minutách se přidají nakrájené houby a naposled nakrájená rajská jablka. Necháme do měkka udusit, osolíme, přidáme trochu pepře. K tomu podáváme brambor, rýži, chléb nebo slaný rohlík. Poměr hub a rajčat může být dle naší chuti.

d) Houby jedovaté, podezřelé. Otravy, nemoci a léky z hub. Ochrana před houbami.

Dr Ladislav Hanuš: **Houby a zvířata.**

V sešitu č. 4/1954 (roč. XXXI Mykol. sborníku) na str. 105 a násled. Dr Vávra v zajímavém článku o znacích Smotlachovy věd. školy mykologické (SVŠM) v odstavcích B 5—8 se rozepsal o užitkové hodnotě hub a uvedl mezi jiným, že podle Sm. a SVŠM jsou houby dar přírody bez práce, a že je proto třeba hub plně využít, že houby jsou pochutinou, kořením, doplňkem potravin a krmivem pro domácí zvířata, a pod C 9—10 o chuti a vůni hub, že houby, jak zjistil dr. Smotlacha již v mládí (před 1905), chutnají nejen člověku, ale i zvířatům, neb jsou i jejich pochoutkou. I zvířatům domácím (vepřům, kozám, kachnám) podle Sm. (1907) houby chutnají a houby jsou zvířaty i vyhledávány.

Bylo to v létě 1955 v Čenkově u Příbrami, kdy jsme si mohli pravdivost shora uvedeného ověřit. V lesích nad Čenkovem bylo hodně hub, jmenovitě hřibů žlutomasých (Boletus chrysenteron). Rostly tam hojně a mnozí houbaři je ani nesbírali. My jsme je sbírali a našli jsme je i v zahradě našich domácích, u nichž jsme byli na letním bytě. Zahrada totiž byla na kraji lesů a do polovice zahrady našich domácích zasahovaly lesní stromy: borovice, ojediněle též modříny a jiné. A tu jsme zjistili, jak domácí koza si náramně pochutnávala na těchto houbách a děti domácích koze s oblibou tyto houby podávaly. Také my jsme koze dávali tyto houby, buď větší, měkčí (ty menší a lepší jsme si ponechávali) anebo také červavé a koza všechny ty houby s velkou chutí požírala.

Jak si veverky pochutnávají na houbách, hlavně holubinkách a čirůvkách, referovali na příklad Milada Dvořáková a Bedřich Kahler v Myk. sbor. r. XXX (1954) na str. 146.

Ale i zvířata se mohou otrávit jedovatými houbami. Tak jsme v našem časopise kdysi četli o zhynutí domácí kočky po požití mléka vařeného s červenými muchomůrkami (referoval Jar. Hyngar v roč. XXXI - 1954, str. 150). Jindy jsme zase četli, že kachny i slepice hynou po sežrání muchomůrek zelených — viz o tom podrobnou zprávu, kterou napsal Rud. Kovanda v roč. XXX (1953) na str. 14—15.

U hmyzu zase najdeme takové, kteří si pěstují podhoubí jako potravinu, což činí někteří tropičtí mravenci, u nás to prý činí naši mravenci černolesklí (Lasius fuliginosus).

Mravenci v hřibu. Za srpnového bujného, ale jen týden trvajícího vzrůstu hřibů v létě 1955 našel jsem v lese u Uničova zdatnou plodnici hřibu dubového se silnou nohou. Rostl u menšího pařízku. Po vyjmutí z listí a jehličí viděl jsem, že vyrostl v mraveništi. Hřib byl více jak z poloviny dutý, vykousán žlutými mravenci. Zařídili si v silné stopce třeně mraveniště, byly tam i vajíčka (kukly). Jar. Kupka

Obr. 17. Kozák dubový — B. Tesselatus Gill., česky také kameník zvaný. Je velmi chutná cenná houba našich dubin, roste totiž v symbiose s dubem. V mládí se velmi podobá předchozímu kozáku habrovému a teprve ve stáří, kdy klobouk jeho bývá rozpukaný a políčkovaný se odlišuje. Stejně se odlišuje žlutou barvou, která proniká celou plodnicí. Kdežto kozák habrový na lomu a na slunci černá, kozák dubový jen v tomto případě šedne. Není tedy název jeho B. nigrescens R. et R. správný, stejně jako není správný název B. Rimosus V. kozák rozpukaný. Rozpuká jen na krátko, načež políčkovatí. Když jsem psal 1907 o houbách hřibovitých v Čechách, nazval jsem jej kozákem Velenovského — B. Velenovský Sm. Žlutou barvou plodnice, dužniny a nohou, zakončenou tuhým přívěskem, podobá se hřibu bronzovému. — B. Appendiculatus Schff. Sm.

Václav Fritz: **Moje okno do přírody se zvětšilo.**

Smotlacha svou pokusnou mykol. a staroč. ovocnou zahradu na Kopci sv. Jana v Hradci Králové, jím založenou již r. 1907, rozšířil r. 1927 i o lesní háj s duby, břízami, habry atd. Tam mu dnes rostou březové křemenáče,

habrové, březové a vzácně i dubové kozáky, dubové hříbky a pod lipami jeho hřiby sadní — B. hortensis Sm. (z příbuzenství B. pulverulentus Opat.), lískové koláře čili koloděje — B. luridus Schff., májovky, sadovky, smrže přerostlé, špičaté atd. Tuto Smotlachovu zahradu vidím nyní shora z královéhradecké hvězdárny, kterou nyní spravuji a kde bydlím, v blízkém sousedství Smotlachovy bývalé usedlosti na Kopci sv. Jana čili Zámečku. Vidím dále i celý hlavní Smotlachův houbařský rayon, údolí hradeckých rybníků Datlíka a Roudničky a nad ním veliké lesy hradecké, dříve klukecké, roudnické a vysocké, kde všude Sm. v živé přírodě, plné zeleně, od mládí houby sbírá, kde zná každý strom, keř, každý větší kámen a všechny houby, které tam rostou. Vidím hráze uvedených hradeckých rybníků s topoly, kde Sm. pěstuje od r. 1907 topolky a s duby, pod nimiž mu rostou nejen hřiby dubové, smrkové, modráky, koloděje a červené křemenáče, much. zelené atd., nýbrž od nedávna i ucháče obrovské, hřiby královské, jeho muchomůrka zelenopásá — Am. viridoannulata Sm., podobná bílé šedivce nebo růžovce s nazelenalým závojem atd.

f) Zajímavosti. Referáty. Kritika.

Ing. René Benda:

Těším se na houby.

Moje stanoviště dnes daleko od Prahy: Rusová, Krušnohoří, oblasť Písečná, 800 m vysoko. Houby nám tu rostou, jak Sm. dávno o houbách na horách v ČČH sdělil, na jaře později (červen) a na podzim brzo (září) přestávají. Také tu mnoho druhů neroste. Nacházím přehojné růžovky, katmanky pošvaté, hřiby smrkové, borové (i ve smrčině), hnědé, kříště, žlučníky. Na jaro se na ně těším. Ovšem se smutkem vzpomínám na Prahu, na zahradu Pod Petřínem (Kinského), kterou jsem převzal od Sm. k výzkumu. Na jaře rostly nám tu známé smrže, zvonečky, kališníky, destice, májovky, šupinovky rané, pak tuhé. Později různé hvězdice, penízovky, helmovky, čirůvky, hlívy, kozáky, hřiby atd., choroše šupinaté atd. Vzpomínám na strmělku bělostnou (viz Smotlachův Atlas I.), která rostla v symbiose s travou na louce uprostřed Kinského zahrady a měla vedle sebe vyhubený volný prostor v trávě. Sm. ji na témže místě, kde já jsem ji zjistil r. 1950 a později, nalezl již r. 1907. Napíši, co letos v červnu naleznu u nás v Krušnohoří.

JUC Jaroslav Pavlousek:

Učím sbírat čechratky podvinuté.

Za své dovolené na Blatensku v červenci r. 1948 jsem naučil své tamní příbuzné znát a sbírat některé houby, které dříve pomíjeli: hlavně hřiby žlutomasé, různé druhy ryzců a zejména čechratky podvinuté, jichž byly tehdy po deštích na Blatensku plné lesy a kterých tam nikdo nesbíral, jelikož je považovali za „prašivky“. Teprve když viděli, že čechratky pilně sbírám a suším a když jsem je ujistil, že je již dávno beru k jídlu, jak jsem je poznal na přednáškách prof. Smotlachy, začali je dávati do polévek. Zprvu nedůvěřivě a v malém, pak ve větším množství, až zjistili, že jsou to dobré, jedlé houby. Nyní je tam sbírají každoročně.

Fr. Helmer:

Májovky v Berouně.

Tato chutná jarní houba silně aromatická je velmi hodně vyhledávána, bohužel také často nejvíce ve svém růstu ničena. U nás v Berouně roste v celém okolí a všude je z 90% ničena tím, že je vyhrabávána. Houbaři

řezou přímo po kolenou, až je to směšné. U nás v samotném městě máme nejúrodnější místo, a to na městské hoře, nejméně denně od 100 houbařů přímo prosléděné a já klidně jich denně najdu dost. Na nenápadných místech v travnatých kruzích je opatrně vyjímám, ale tak, abych nepoškodil podhoubí ani samotné místo a májovky mně stále dorůstají. Jednoho dne jsem si zašel na Zdejcinu a ze silnice jsem shlédl na louce ve větší vzdálenosti cosi bílého. Byly to májovky, ale jaké! Jako když položí noviny vedle sebe, plná proutěná taška jich byla, a to proto, že místo nebylo poškozeno. Omáčka z májovek je nejlepší pro jejich jarní raný růst a vůni; též bramborová polévka je výborná. Také jsou pikantní karbanátky z májovek s přidáním 4—6 vařených rozemletých brambor, úprava jako masové karbanátky.

Houby v tundře. Překvapujícího sdělení se nám dostalo v Semuškinově knize »Žil jsem na Čukotce«, kde autor píše, jak rozčilenému Čomkala se ptá domorodý učitel Ktuge: »Snad ses nenajedl muchomůrek?« (Str. 403.) Je vidět, že muchomůrky, ať vezmeme kterýkoli druh, o nichž jsme se domnívali, že jsou teplomilné, rostou i v nejhorších podmínkách, jako na příklad téměř u severní točny, kde trvá léto, pokud je tak lze nazvat, pouze několik týdnů.

Bedřich Kahler

g) Spolupracovníci. In memoriam.

Jaro Miškovský: **Šedesátiny básníka-houbaře.**

Básník Českého ráje Jaroslav Podobský, učitel střední školy v Rovensku pod Troskami a referent Čs. mykologické společnosti, patří od 22. IV. 1955 mezi šedesátníky. Přičinlivý dělník na poli národní osvěty přilnul hlubokou láskou ke kraji svých otců. Jeho rodné Rovensko získalo v něm regionálního pracovníka vynikajících kvalit. Obdařen básnickým nadáním, vydal dosud 7 sbírek veršů, z nich tři v cyklu »Na srdci domova« — Z Českého ráje (1933), Pod rodným nebem (1935), Domov můj (1939), — kromě 7 publikací vlastivědných a historických (Trosky, Kozákov, Stručné dějiny města Rovenska p. Tr. a j.) a napsal řadu článků. Jsa milovníkem přírody, oddává se ve volném čase toulkám po lese a za houbami. Hle, co praví o tom jeho báseň »V lese«:

Les, tichý bratr srdce mého,
do náručí přitiskl mě upřímného
a líce poceloval vonným dechem...
— — — — —
Nebylo tam věci, které by mi neukázal,
nakonec i výslužku mi do uzlíčku svázal:
hříbky, křemeňáky, kozáky,
podborováky a žluťáky — —
Jak jsem radostně se pro ně shýbal,
však každý hříbek — to byl pěkný šibal!
Na schovávanou si se mnou hrál,
pod větvičky, do mechu se chytře schovávali,
a já jen říkal: Požehnej vás pánbíček!
A zanedlouho byl jich plný uzlíček!

(Ze sbírky »Květy a oblaka«, verše 1932—1933.)

Chodit lesem po houbách je pro Jaroslava Podobského nejčistší radostí a nejradostnějším sportem. Houby, které mívá často na stole, jsou v jeho rodině tradičním jídlem Štědrého večera (»houbovníček«). Ušlechtilá rekreace, spočívající v houbaření s jeho nepodceňovatelnou stránkou praktickou, nadchla básníka i k těmto veršům:

Vážení pánové, velmi mne potěšilo vaše blahopřání k tomu smutnému dni, kdy jsem se narodila a já vám za ně ze srdce děkuji. Zub času sice již pořádně nahlodal moji tělesnou schránu, tak lehce poranitelnou a k zániku se blížící. Ale navzdory tomu, navzdor unaveným nervům mám dobrou vůli pozdravit máj a léto, až bloudíc lesem a sbírajíc houby a zároveň pějíc chválu na dobrodiní lesa, budu na vás vzpomínat. Profesoru Smotlachovi přeje vše nejlepší a mnoho úspěchů v jeho práci oddaná

Božena Neumannová.

Slovíčko od pionýrů.

Pionýr musí vědět více. Pionýr musí chtít více. Pionýr je také ochráncem lesa. A proto pionýři utvoří všude mykologické kroužky.

Čiňte přípravy na léto. V každém pionýrském oddíle mykologický kroužek. V každé škole umístěte vitrínku, do které bude vystavovat houby od jara až do prázdnin.

Jdete do lesa? Nezapomeňte na blok a kreslete houby. Navažte styky s Čs. mykologickou společností v Praze a s Mykologickým ústavem. Posílejte jí houby k určení, kde není znalců hub. Mladí pionýrští mykologové zahájíme novou pětiletku v roce 1956 velkou houbařskou výstavou v Praze. Učiňte sbírky a předplaťte si „Mykologický sborník". Bude uveřejňovat zprávy mladých mykologů. Prosíme pionýry okresů Čáslav, Chotěboř, Havlíčkův Brod a Ledeč nad Sázavou, vezměte za svůj úkol průzkum lesů vašeho okolí. Budeme se vzájemně navštěvovat. Pište.

Bratři Luboš a Ladislav Markovi,
žáci 6. B osmiletky Golčův Jeníkov.

Pište: „Mykologický sborník" (zprávy pionýrů Praha III, Karmelitská 14.

Závodní časopis o houbařích. Časopis organisačních složek a vedení závodu Středočeské strojírny n. p. (dříve Aero), Praha-Vysočany, vydaný 30. VIII. 1955 s novým názvem »Na start« v grafické úpravě Vladimíra Boudníka, hodnotí plnění kolektivní smlouvy v úseku rekreace a píše m. j.: »Polodenní a někdy i denní výlety našich houbařů jsou kvitovány s vděčností«. — Na jiném místě oznamuje všem přátelům hodnotné četby, myslivcům, rybářům, houbařům, zkrátka — milovníkům přírody, že autor knihy »Revír bez hranic« Ing. Luskač z ministerstva lesů bude přednášet o svém pobytu v SSSR. — Z toho vysvítá, že v rámci závodního klubu ROH se uplatňují také houbaři, jimž redakce věnuje pozornost a řadí je správně mezi milovníky přírody. Jest si přáti, aby houbařům sloužil i nově otevřený Dům kultury pracujících ve strojírenství — býv. Národní dům na Smíchově, o kterém zde referuje s. Bouček, že má být po všech stránkách vzorem pro činnost závod. klubů a masově kulturní práci vůbec.

Miloslav Nedělka.

h) Zprávy organisační, redakční a pod.

Redakce neměnila v tomto čísle nic na obsahu a formě, jak je připravil a sestavil zesnulý hlavní redaktor. Vypustila však prozatím některé články, odpovídající na invektivy skupiny mykologů mimo Čs. mykologickou společnost ve víře, že nebudou nadále narušovat činnost ČMS a snižovat památku Dr F. Smotlachy.

Doufáme, že i veřejní činitelé ještě ocení záslužnou práci Dr Smotlachy v čs. mykologii a vhodným způsobem její uctí.

Redakce Mykologického sborníku.

RNDr PhMr Albín Havel:

Slušnost, úcta a vděk především.

Д-р естественных наук Албин Гавел: **Оценка научной работы д-ра Ф. Смотлахи.**

Chtěl bych se obrátiti na ty mladé kolegy, kteří se s prof. Cejpem účastnili v Preslii „kritiky" na prof. Smotlachu a Československou mykologickou společnost, jíž jsem také členem jako jeden z tisíců. Na prvním místě chtěl

bych říci, že jsem sám vyšel z botanického ústavu Karlovy university, jsem členem Čs. botanické společnosti a rád vzpomínám na ty, kteří mi byli před šesti, deseti lety v době mých studií radou a pomocí, jak mi byl také na př. prof. Cejp. Souhlasím, že věda žádá přísnou kritiku a že toho, koho máme rádi, můžeme dokonce přísně zkritisovat v zájmu pravdy, vědy, lidské společnosti a na neposledním místě v zájmu toho, koho kritisujeme.

Ovšem s kritikou uveřejněnou v Preslii proti Sm., pokud ji posuzuji jako celek, nesouhlasím, poněvadž je to kritika nespravedlivá. Za prvé je to kritika, která v očích čtenářů narážkami a nevhodnými výroky nejen na adresu předsedy Čs. mykologické společnosti, ale i jejích členů, ztrácí na významu vědeckosti, hodnověrnosti a dobrého úmyslu. Říká-li se, že dobrá věc se chválí sama, pak solidní kritika nemá zapotřebí, aby obsahovala tolik hanlivých obratů. Za druhé se zúčastnili na kritice většinou mladí lidé mého věku, což by dokazovalo, že starších a zkušenějších odpůrců, kromě prof. Cejpa Smotlacha nemá anebo je má a pak se oni bojí přímé řeči a jednají za zády. Je mnoho povolanějších než já, protože starších a vědecky zkušenějších, kteří mohou prof. Smotlachu průkazně hájit, protože tito vědí, čím Smotlacha nejen je, ale byl, co nejen koná dnes nemocen ve svých 73 letech plodného života, ale hlavně konal a vykonal, kteří sledovali jeho padesátileté dílo, jeho práci vysloveně budovatelskou, jeho životní elán, který neznal únavy, jeho nezlomné srdce, které každému štědře dávalo a dělilo se o neobvyklé znalosti a objevy nabyté jeho vlastními dlouholetými zkušenostmi v přírodě. Profesora Smotlachu a jeho dílo nemůžeme posuzovat jen podle úzkého profilu a drobení času v bohaté vědecké knihovně, která je studnicí a souhrnem vědomostí věcí známých. Profesor Smotlacha je dynamický činitel, je vědec a revolucionář s knihovnou v přírodě a který právě po důkladné odborné a všestranné přípravě spojil teorii s praxí a s tvůrčí činností. A tomuto způsobu práce a jejím vítězstvím zasvětil ve prospěch celku svůj život už v době, kdy my mladí jsme ještě nebyli ani na světě a ti starší než my se od něho začali učit. Jen si uvědomme, že sám prof. Velenovský začal pracovat v houbách mnoho let po Smotlachovi a vzpomeňme na velké řady žijících spolupracovníků z nejširších vrstev i na množství jmen dnes již zemřelých spolupracovníků prof. Smotlachy, kteří všichni, jako jedna rodina, jsou živými i mrtvými obhájci záslužné několikadesítileté práce mykologické nezištného a dnes nemocného člověka, jemuž Preslia postavila z vděčnosti divný pomník za živa.

Jsem přesvědčen, že účelem kritiky je především pomáhat, úkolem středověkých turnajů vyhazovat ze sedla. Vy, mladí kolegové, kritici, máte před sebou ještě větší část svého života a budete mít příležitost ukázat veřejnosti, zda jste svým celoživotním dílem mykologickým zaclonili dílo prof. Smotlachy, jako jste je dnes chtěli zaclonit svou nespravedlivou kritikou. Kritisujme, kritisujme každého, i prof. Smotlachu i prof. Cejpa, ale spravedlivě a bez závisti a nenávisti. Pamatujte nakonec, že než uzavřete jednou své celoživotní dílo, možná úspěšné, pak vaše nemocí oslabené síly a smysly a vaše vědomí poctivé práce mohou být napadeny stejnou brutalitou a běda vám, jestliže budete v takovém boji opuštěni, jak dnes není a nebude prof. Smotlacha. Uvědomte si sebekriticky, že jste bez vážnějších vědeckých a odborných zkušeností nespravedlivě napadli člověka, který vám neublížil, a jeho dílo, které bude trvalé a věčné svou velkou tradicí a vědeckým i lidovým významem.

Nezištnému a obětavému doc. Smotlachovi, akademiku Bohumilu Němcovi, Dr Vávrovi, Dr Pulchartovi, V. Kedykovi a dalším vedoucím pracovníkům v Československé mykologické společnosti, při památce také všech mrtvých a zasloužilých spolupracovníků, patří vděk a úcta lidu a také státu, kterému zachránili a zachraňují svou příkladnou vědeckou prací a činností populari-

sační velké národohospodářské hodnoty, v jejichž popředí stojí také zdraví člověka-houbaře, ohrožené kdysi velmi neznalostí hub. Je jen pochopitelné a logické, že tvůrčí a pokroková práce profesora Smotlachy svým významem přesáhla rámec české vědy mykologické a došla a dochází po pravdě stále většího uznání za hranicemi. Článek v Preslii, stvořený většinou mladými lidmi, je zarmucující. 9. III. 1956.

Резюме.

Д-р естественных наук, биолог и фармаколог, Альбин Гавел, член Чехословацкого ботанического общества, осуждает необоснованные и несправедливые нападки со стороны личных врагов д-ра Смотлахи на последнего и на Чсл. микологическое общество. Они скрываются за фамилиями молодых, неопытных людей, не обладающих достаточными микологическими знаниями. Им не приличествует осмеливаться критиковать старого ученого, заслуги которого они не в состоянии оценить.

Автор указывает на то, что д-р Смотлаха вел научную работу и публиковал свои труды, когда этих молодых «критиков» еще и на свете не было и что проф. Веленовский, не будучи микологом, учился познавать грубы только у Смотлахи, также как и целый ряд других работников по микологии. Автор оценивает заслуги Смотлахи и его сотрудников и отвечает на неуместную выходку авторов статьи в журнале Преслия.

—вк—

Dr Robert Vávra:

Kultus osobnosti a kultus práce.

Dnes, kdy se ukázalo, jak v životě národů a států je vysoce škodlivý kultus osobnosti, při němž všemi prostředky osobních oslav, dává se ještě za života lidí jim do rukou nesmírná moc a vrcholné společenské postavení, jehož mohou pak různě i zneužívati a oni často i zneužívají, je třeba upozorniti, že se nemá tento kult osobnosti zaměňovati s uznáním, oceněním a oslavou práce, i když jde jen o jednotlivce. To není kultus osobnosti, i když význačně, účelně a úspěšně pracující člověk má na místo peněz, postavení a moci jen dobré jméno poctivého pracovníka. Tak tomu rozumíme my v ČMS a MU, kde pracujeme zdarma, nadšeně, úspěšně, ale tiše. Pro nás je i velkým vyznamenáním titul referent — pracovník, znalec atd. Naše tituly, naše uznání, nedodává našim spolupracovníkům v celkovém našem kolektivu nějaké moci, které by mohli zneužívat, v oblastech naší pravomoci anebo mimo tyto oblasti. Je to jen malá odměna za práci tomu, kdo pracuje nadšeně, bezplatně a účelně pro náš lid a stát.

Když píši o mravenčí úspěšné a dobrovolné práci prof. Smotlachy, není to tedy kultus osobnosti, nýbrž — když už to slovo dnes je v běhu — kultus práce. Ano, kultus významné, mimořádně veliké, úspěšné, našemu pracujícímu lidu a státu prospěšné práce, práce vykonané ne s posice člověka mocného, společensky úředně vysoce postaveného, na př. akademika, nýbrž s posice prostého člověka, úředně jen nízce postaveného, jen s posice pravého řadového socialisty a komunisty. Tím právě práce jeho nabývá zvláštní ceny a hodnoty. Aniž by chtěl, aniž by za tím šel, aniž by z toho důvodu pracoval, získal si svou tichou vědeckou popularisační, propagační, výzkumnou atd. prací Smotlacha jméno houbaře, znalce mykologa, které si plně zaslouží, a které není žádným nepravým, škodlivým kultem osobnosti, jaký vidíme a viděli jsme na mnoha místech kolem sebe, nýbrž kultem práce. Jméno znalce a mykologa nedaly Smotlachovi úřady nebo polo-vědecké a vědecké instituce, nýbrž dal mu je náš pracující lid sám a proto mu je nemohlo vzít devět starých útoků školy Velenovského, ač se namáhala sebevíce, ani desátý útok této školy, podniknutý v září 1955 na podnět Kliky a pod vedením prof.

Cejpa. Jeho tichá, úspěšná práce v mykologii a v řadě jiných vědeckých, vedle theorie vždy prakticky zaměřených odborů má, kdybychom ji znovu probírali v celém jejím rozsahu a obsahu, mimořádnou cenu, tím spíše, že ji vykonával člověk od mládí proletář (i když sem tam za práci měl odměnu), socialista a dnes zvlášť bezplatný a bezmocný pracovník. Což těm universitním profesorům, vedoucím kateder (jeden naň útočí v X. akci), akademikům, se to pracuje. U nich je kultura osobnosti obsažena již v jejich dobře placeném postavení a když ještě alespoň trochu opravdu pracují, pak jde jejich jméno do nebes.

ČMS, MÚ, MSB a SVŠM neuctívají osoby a nepěstují nikdy kultus osobnosti. Na klidné, úspěšné pracovní valné hromadě ČMS dne 9. IV. 1956 byli zvoleni do čestného předsednictva ČMS a MÚ mužové a ženy význačné práce: soudruzi Baudyš, Dolejší, Dvořáková, Klečka, Macků, Machek, Melzer, Němec, Obenberger, Parma, Smida, Štoll, Tesař, Vávra, Vejdovský, Vlková a také čestné výbory jednotlivých odborů ČMS a MÚ obsahují jen muže práce a nikoliv jen oslavence posiční, mocenské, z kultu osobnosti a pro kult osobnosti. Slavíme tu jejich práci pro lid a stát. Sem patří na př. z Čestného výboru pracovního ČMS, MÚ a MSB soudruzi Bartůšek, Kotrba, Pösinger, Starý, Špaček, Švimberský. Jsou to mužové práce z tiskárny, kde se tiskne MSB a ročenka. To není kult osobnosti, to je kult práce.

**

Z různých stran dovídá se redakce, že k pomlouvačnému článku v Preslii bylo použito jména prof. Cejpa a že ani skupina jeho mladých spolupracovníků neměla s článkem mnoho práce, neboť byl napsán z popudu a „materiálu" jiných mykologů.

ch) Vesele o houbách.

Vážený soudruhu Smotlacho!

K oběžníkovému dopisu chci něco podotknout. Máme jistě velkou radost z Tvého pozdravení a z Tvého návratu k bojovné mykologii. Já sice o Tobě říkám, že jsi ničitel hubnatosti našich lesů, ale to už je tak má hubatost. Dřív si člověk vyšel do lesa a za chvilku si přinesl uzel všelijakých „prašivek", které nikdo jiný nesbíral, na večeři. Teď už to tak není. Lesy jsou plné smotlachovců a „prašivky" už jí kdekdo. Dostali jsme se tak patrně do čela „houbožravých" ssavců na celé zeměkouli.

A pokud jde o Cejpa a spol, zaplať Pambu za ně. Vždyť ta skupinka Ti dodává energie, vybičovává Tě k zvýšené činnosti. Představ si, že kdyby nebylo nějakého Dühringa, po kterém dnes pes neštěkne, nebyl by Engels napsal svého slavného Anti-Dühringa, který je základem marxistického názoru na přírodu, kdyby nebylo všelijakých šťourů v ruské soc. demokracii, kteří otravovali život Leninovi, neměli bychom dnes mnoho z Leninových polemických spisů, které tvoří jádro leninské vědy i politiky. Takový Empiriokriticismus, krok vpřed, dva kroky vzad a podobné polemiky, jež psal Lenin pro denní potřebu, protože ho nějací menševiští Cejpové a Dühringové otravovali. A kdo dnes ví o těch, proti kterým to Lenin psal?

Vedle toho Ti chci poradit, aby ses takovými hloupostmi nerozčiloval. Na Hané říkají „Psí hlas do nebe nende", a tak i ti **Tvoji** houbaři se dovídají o duševních plodech Cejpa a spol. jenom z Tvých reagencí, jinak klidně spějí, aniž vědí, co je Cejp. Já sice patřím také k Tvým přívržencům, ale já jako nyní občan příchovický, se nepočítám mezi ty zasažené polovzdělané měšťáky, protože jsem polovzdělaný venkovan.

Buď dále dlouho zdráv a přijmi srdečné přání veselých svátků zimního slunovratu a mnoho zdaru v Novém roce.

Karel Málek.

i) Zprávy organisační, redakční, informační.

Československá mykologická společnost oznamuje:

Po úmrtí zasloužilého zakladatele a předsedy Doc. PhDr Františka Smotlachy byl zvolen dne 25. června t. r. předsedou společnosti dosavadní místopředseda, známý mykologický pracovník Dr Robert Vávra a místopředsedou Dr M. J. Pulec. Přes bolestnou ztrátu činnost společnosti a Mykologického ústavu v plném rozsahu pokračuje dál. Za odborné vedení zodpovídá kolektiv mykologických odborníků, spolupracovníků zesnulého Dr F. Smotlachy. Tradiční houbařské přednášky konají se každé pondělí do vysokoškolských prázdnin na Karlově nám. č. 17 v 19 hod., znovu se zahájí v září. Bezplatná houbařská poradna přijímá a určuje jako dosud donášky a zásilky hub, bez přerušení, celé léto. Na podzim je připravována tradiční Smotlachova výstava hub.

Čs. mykologická společnost vyzývá své členy a přátele z Prahy, měst i venkova, aby uctili památku zesnulého předsedy prohloubením své práce pro vzestup československé mykologie. Výbor Čs. myk. společnosti.

Chceme udržeti Mykologický sborník a proto potřebujeme ještě větší podporu našich čtenářů a přátel než dříve. Čekáme vaše příspěvky, zprávy.

Redakce Mykologického sborníku.

Upozorňujeme, že Čs. mykologická společnost, založená Dr F. Smotlachou trvá dále a že nemá s nově utvořenou Společnosti pro vědeckou mykologii nic společného. Jde o akci býv. Mykologického klubu (jednatel I. Charvát).

Výbor Čs. mykol. společnosti.

V. Melzer:

Z houbařské výstavy v Domažlicích.

Ve dnech 23.—26. července 1954 uspořádal Botanický kroužek při Městském museu v Domažlicích houbařskou výstavku, na níž kromě jiných exponátů zvláštní pozornosti návštěvníků se těšil *žampion* nevídané velikosti. Jeho klobouk měřil 22 cm v průměru. Byl čistě bílý, úplně hladký, mírně lesklý jako glacé rukavička nebo jako mladá *pýchavka obrovská* — Lycoperdon giganteum Batsch, nápadně tlustý, na okraji podvinutý. Válcovitý, poměrně krátký a tlustý třeň nesl dobře vyvinutý rýhovaný prsten. Lupeny husté, růžové. Byl to *žampion jedlý*, Psalliota (Agaricus) edulis Vittadini. Vyrostl v trávě v zahradě domu uprostřed města. Nalezen jen jediný exemplář. Jeho bělostný, tlustě masitý klobouk přímo vybízel, aby bylo z něho naděláno obalovaných smažených řízků.

Několik slov do okresů Chotěboř, Čáslav, Ledeč, Havlíčkův Brod. Kraj náš loňského roku byl zaplaven houbami a vy všichni, kteří chodíte po lesích, viděli jste také mnohde to vandalisování naších lesů a kolik hub zůstalo zničeno. Je to také vinou nás mykologů, že jsme všechnu tu práci konali roztříštěně a nevyužili jsme plně našeho členství Čs. Mykologické společnosti, Mykologického ústavu i Mykologického sborníku. Nová pětiletka budiž i pro nás pobídkou, abychom v jejím prvním roce prohloubili průzkum naších lesů a to proto, že letošního roku vychází ponud i z řad pionýrů, kteří tvoří mykologické kroužky. Buďme nápomocni jejich práci. Jest nutno, abychom se vzájemně poznali a jest také nutno abychom zahájili přípravy letošního roku k pořádání výstav hub a to ve střediscích Chotěboř, Čáslav, Havlíčkův Brod, Ledeč nad Sázavou, případně ve Světlé nad Sázavou v Golčově Jeníkově, Vilimově a jiných. Jest třeba přesného plánu. Při těchto výstavách buďtež pořádány odborné přednášky. Mykologická propagace musí se jeviti pravidelnými výstavami hub po celý rok ve výkladních skříních neb vhodných skřín-

kách, při dobré organisaci je možno zajistiti i dobrý příjem mnohým důchodcům, je třeba provésti organisaci sběru hub pro zásobování a j. Prosíme všechny, kdož mají zájem ze shora jmenovaných okresů, napište za účelem bližší dohody. Případně i z jiných sousedních okresů; spoluúčast vítána.

A. Marek.

Opravy: 1. V minulém ročníku 32; 26. 1955, u obr. č. 8. uvedeného jako Pleurotus olearius (DC) Fr., došlo v době nemoci prof. Sm. — byl v nemocnici — k záměně štočků. Obrázek je Pholiota spectabilis Fr. podle fotografie Dr J. Hlaváčka. Str. 112 ř. 12 shora místo Penicillinum má být Penicillium; ř. 14. shora na téže stránce místo specialitě, má být specifitě; str. 117 ř. 30. shora: a jeho kolegů má býti: a jeho kolegium. Str. 148 ř. 7 shora: za slovy fašistické persekuce doplnit slovy: o tom pomlčeli; na str. 119 je tištěno Laccinum, místo Leccinum. Na téže stránce z univ. profesorů zkoušejících r. 1910 Smotlachu (před státní zkouškou profesorskou z Přmí — přírod., math., fysika) vynechán z předchozích zkoušek nedopatřením Počta (geologie), Hostinský (esthetika). Na str. 133 místo Volvaria lombycina má býti bombycina. Hřib nachovýtrusý — B. porphyrosporus Fr. Na str. 150, 14. řádek shora místo současně — současně. Na str. 151 má býti: Kdo získá nejvíce nových odběratelů, nejméně 10, obdrží 7 ročníků MSB. Na obálce „Z dalšího obsahu" je uveden článek s. Miškovského (Jarmiše) Šedesátiny básníka houbaře, který byl z techn. důvodů posunut do tohoto sešitu. Je stejně aktuální a našeho vynikajícího spolupracovníka Podobského činí tímto mladším. Dr Vávra.

Dodatek: Na str. 104 rok vydání románu B. Neumannové, spr. „Jantarová stezka (1947)".

Veselá. Hřiby hojně rostou. Posíláme ukázku sluky svraskalé, jež nás tu překvapila. 18. VIII. 55.
Marie Bauckmannová s chotěm

Rokytnice n. Jiz. V květnu sbíral jsem tu choroš šupinatý, choroš zimní a sadovku (podtrnku). 20. VI. 55. Dr Hejlek

Bakov n. Jizerou. Překvapilo mne, že jsem zde sbíral 1. VII. 55 májovky. Pro chladno, podle Sm. bylo to r. 1955 všeobecně, se zpozdily. Fr. Bartoš

Lípa u Havl. Brodu. Dnes jsem tu sbíral podle určení poradny řadu hub. Také jedlou šedivku a jedovatou pantherku. 15. VII. 55. Jan Meloun

Posílám do výstavky houževnatec šupinatý ze své zahrady v Poděbradech. 17. VI. 55. J. Trajhan

Hřib dutonohý sbíral jsem hojně v lese u Rokycan v srpnu 1955 pod modřínv. Podle Sm. rostl letos všude v ČSR hojně jako obvykle v srpnu a září. MUDr Bečvář

Újezd nad Lesy. Houby rostou. Posílám ryzec šeredný pro vaši výstavku. Kdy budete pořádat svou obvyklou výstavu? 15. VIII. 55. Václav Hanibal

Obr. 18. Prof. Ing. Dr. Ed. Baudyš, náš vynikající znalec hub zvláště nižších, fytopatologických a chorošů, který v nich pracuje a o nich přednáší již téměř 50 let. Jest spolupracovníkem Sm., MU, MSB, ČMS od začátku. Však znáte všichni jeho práce. Obrázek je vzat z jeho pobytu v lázních ve Mšené u Budyně n. Ohří z r. 1954.